

**PELAKSANAAN MANAJEMEN MAKAN SIANG SISWA SEKOLAH DASAR
ISLAM TERPADU INSAN KAMIL KARANGANYAR**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



**Ariniy Nuur Al Faaizati
NIM. 10511241033**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2015**

HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

PELAKSANAAN MANAJEMEN MAKAN SIANG SISWA SEKOLAH DASAR ISLAM TERPADU INSAN KAMIL KARANGANYAR

Disusun Oleh :

Ariniy Nuur Al Faaizati
10511241033

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan
Ujian Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan

Yogyakarta, 3 Maret 2015

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga

Disetujui,
Dosen Pembimbing



Sutriyati Purwanti, M.Si
NIP. 19611216 198803 2 001



Dr. Mutiara Nugraheni, M.Si
NIP. 19770131 2002 2 001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ariniy Nuur Al Faaizati

NIP : 10511241033

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS :

Pelaksanaan Manajemen Makan Siang Siswa Sekolah Dasar
Islam Terpadu Insan kamil Karanganyar

Menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim

Yogyakarta, 3 Maret 2015

Yang menyatakan,



Ariniy Nuur Al Faaizati
NIM 10511241033

HALAMAN PENGESAHAN
Tugas Akhir Skripsi

**PELAKSANAAN MANAJEMEN MAKAN SIANG SISWA SEKOLAH DASAR
ISLAM TERPADU INSAN KAMIL KARANGANYAR**

Disusun Oleh :
Ariniy Nuur Al Faaizati
10511241033

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program studi Pendidikan Teknik boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada tanggal 18 Maret 2015 dan dinyatakan lulus.

TIM PENGUJI			
Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Mutiara Nugraheni, M.Si	Ketua Penguji		18-05-2015
Titin Hera W.H, M.Pd	Sekretaris		18-05-2015
Rizqie Auliana, M.Kes	Penguji utama		18-05-2015

Yogyakarta, 18 Maret 2015

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Negeri Yogyakarta



Dr. Moch. Bruri Triyono, M.Pd

NIP 19560216 198603 1 003

MOTTO

Perjalanan seribu batu bermula dari satu langkah. (Lao-Tze)

Semulia-mulia manusia ialah siapa yang mempunyai adab; merendahkan diri ketika berkedudukan tinggi, memaafkan ketika berdaya membalas dan bersikap adil ketika kuat (Khalifah Abdul Malik bin Marwan)

*Berbahagiailah orang yang dapat menjadi tuan untuk dirinya, menjadi pemandu untuk nafsunya dan menjadi kapten untuk bahtera hidupnya
(Saidina Ali)*

Orang yang berani tidak akan membabi-butakan melompat masuk ke dalam jurang, melainkan masuk dengan perlahan-lahan dan dengan mata yang terbuka setelah mengukur dalamnya (Stahl P.J)

Orang yang berjaya dalam hidup adalah orang yang nampak tujuannya dengan jelas dan menjurus kepadanya tanpa menyimpang. (Cecil B. DeMille)

PERSEMBAHAN

Tugas Akhir Skripsi ini saya persembahkan untuk :

1. Allah SWT yang selalu memberikan kasih sayang dan kemudahan dalam menyusun karya ini.
2. Orang tua (Bapak Waryoto dan Ibu Sumarsih) serta adik-adikku (Rijal dan Bayhan) yang selalu mendoakan, memberi dukungan, dan semangat. Kasih sayang kalian lah yang mengantarkanku sampai sejauh ini. Semoga ini dapat memberikan kebahagiaan untuk kalian.
3. Keluarga besar Darso Sutali dan Reso Semito yang selalu memberi dukungan dan semangat.
4. Sahabat-sahabatku Puspa, Hanis, Sita, Dewi, Dina, Fella, Pipit, dan Nata yang selalu sabar dalam mendukung dan mengantarkan saya pada tahap ini. Semangat yang kalian berikan terhadap saya sangat berarti.
5. Teman-teman seperjuangan kelas A Pendidikan teknik Boga (Tanti, Ani, Lutfi, Vita, dan semua yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu) terima kasih untuk kebersamaannya selama ini.
6. Kakak-kakakku, Kak Danny, Kak Rehan, Kak Jossy, dan Kak Murri untuk kebahagiaan dan waktu yang selalu kalian berikan untuk saya.
7. Adjie Mahardika, yang telah membawaku hingga ke titik ini. Semoga apa yang diusahakan mendapatkan Ridho-Nya. Terima kasih atas waktu dan semangat yang menjadikan saya motivasi tanpa henti.

8. Kalian para lima belas tahunku, Ais, Dita, Cici walau kita jauh tetapi doa kalian tiada hentinya untuk kesuksesan saya. Terima kasih atas kebersamaan yang tidak dapat digantikan oleh apapun.
9. Penghuni Kos Seruni 1 Dewog, Elsa, Furika, Ella, dan seluruh penghuni didalamnya. Terima kasih atas canda tawa, semangat, dan kebersamaan yang telah kalian berikan selama ini.
10. Yasin, Ainun, Rifzal, Miftahul Huda, Haris, Aisyah, Sherly, dan Aan. Terima kasih atas dukungannya.
11. Almamater Universitas Negeri Yogyakarta khususnya Fakultas Teknik dan Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, yang selama ini menjadu tempat saya menuntut ilmu.
12. Semua pihak yang telah membantu dalam menyusun Tugas Akhir Skripsi yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu. Terima kasih atas bantuan dan kerjasamanya.
13. Para pembaca, semoga Tugas Akhir Skripsi ini dapat bermanfaat.

PELAKSANAAN MANAJEMEN MAKAN SIANG SISWA SEKOLAH DASAR ISLAM TERPADU INSAN KAMIL KARANGANYAR

**Oleh :
Ariniy Nuur Al Faaizati
10511241033**

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah : (1) mengetahui perencanaan makan siang siswa di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil, (2) mengetahui pengorganisasian makan siang siswa di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil, (3) mengetahui pelaksanaan makan siang siswa di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil, (4) mengetahui pengawasan makan siang siswa di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif. Populasi penelitian adalah seluruh siswa kelas 5 sebanyak 95 orang. Metode pengumpulan sampel pada penelitian ini menggunakan metode *purposive* sesuai dengan tabel *Isaac & Michael* dengan perhitungan kesalahan sebesar 5% dan didapat sampel sebanyak 75 siswa. Waktu penelitian dilakukan pada bulan Januari 2015. Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan wawancara (*interview*) dan angket (kuesioner). Validitas instrumen berupa wawancara dilakukan dengan cara *expert judgment* sedangkan angket dengan program SPSS versi 16.0. Pada instrumen angket didapatkan hasil instrumen angket reliable sebesar 0,755. Analisis data dilakukan dengan analisis statistik deskriptif.

Hasil penelitian diketahui bahwa : (1) perencanaan makan siang siswa di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil meliputi perencanaan menu, SDM, dan biaya sudah sesuai dengan apa yang direncanakan, (2) pengorganisasian makan siang siswa di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil meliputi perencanaan menu, SDM, dan biaya sudah dilaksanakan dengan baik, (3) pelaksanaan menu makan siang siswa di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil yang meliputi lauk-pauk, sayur, dan porsi makan siang dalam kategori tinggi 25,3% (19 siswa), kategori cukup 66,7% (50 siswa), kategori rendah 6,7% (5 siswa), dan kategori kurang 1,3% (1 siswa), sedangkan pelaksanaan SDM makan siang siswa di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil yang meliputi keterlibatan pihak catering saat proses pelaksanaan makan siang dalam kategori tinggi 25,3% (19 siswa), kategori cukup 60% (45 siswa), kategori rendah 12% (9 siswa), dan kategori kurang 2,7% (2 siswa), (4) pengawasan pelaksanaan makan siang siswa di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil meliputi perencanaan menu, SDM, dan biaya sudah dilaksanakan dengan baik .

Kata kunci : Pelaksanaan Manajemen, Makan Siang Siswa

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul "Pelaksanaan Manajemen Makan Siang Siswa Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar" dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Dr. Mutiara Nugraheni, M.Si selaku Ketua Penguji dan Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi yang telah memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Rizqie Auliana, M.Kes selaku Penguji dan Validator instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian Tugas Akhir Skripsi dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Titin Hera W.H, M.Pd Sekretaris Penguji yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap Tugas Akhir Skripsi.
4. Noor Fitrihana, M. Eng, Sutriyati Purwanti, M.Si selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana dan selaku Ketua Program Studi Pendidikan Boga beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya Tugas Akhir Skripsi ini.

5. Dr. Moch Bruri Triyono, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
6. Arna Dwi Hajatmi, S.Pd, M.Si selaku Kepala Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
7. Ibu Parni selaku ketua koordinator katering Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar beserta staf katering dan para guru yang telah memberi bantuan dan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
8. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak yang membutuhkannya.

Yogyakarta, 18 Maret 2015
Penulis,

Ariniy Nuur Al Faaizati
NIM 10511241033

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
SURAT PERNYATAAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian.....	6

BAB II KAJIAN TEORI

A. Pelaksanaan Manajemen	7
1. Pengertian Manajemen	7
2. Fungsi Manajemen	7
a. Perencanaan	8
b. Pengorganisasian	11
c. Pelaksanaan	19
d. Pengawasan	20
3. Klasifikasi Sumber daya Organisasi	22
a. Sumber Daya Manusia	22
b. Keuangan	24
B. Menu	25
1. Pengertian Menu	25
2. Penyusunan Menu	26
3. Penyusunan Menu Berdasarkan Waktu Makan	27
4. Penyusunan Menu Ditinjau Dari Tujuan	30
5. Pengetahuan Resep Makanan	33
6. Klasifikasi Hidangan Indonesia	34
C. Penelitian yang Relevan	43
D. Kerangka Berfikir.....	45
E. Pertanyaan Penelitian	48

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian	49
B. Tempat dan Waktu Penelitian	50
C. Populasi dan Sampel Penelitian	50
1. Populasi	50
2. Sampel	50
D. Definisi Operasional Variabel Penelitian	51
E. Teknik dan Instrumen pengumpulan Data	51
1. Teknik Pengumpulan Data	51
2. Instrumen Penelitian	52
a. Wawancara	52
b. Kuesioner	53
F. Validitas dan Reliabilitas Instrumen.....	53
1. Uji Validitas	54
a. Pengujian Validitas Konstruk	54
b. Pengujian Validasi Isi	55
2. Uji Reliabilitas	57
G. Teknik Analisis Data	59

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data.....	62
1. Profil Sekolahh Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar	62
2. Profil Katering Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar	63
3. Profil Narasumber	64
B. Hasil Penelitian.....	65
1. Hasil Wawancara	65
a. Perencanaan Makan Siang	65
b. Pengorganisasian Makan Siang	68
c. Pelaksanaan Makan Siang	73
d. Pengawasan Makan Siang	75
2. Hasil Kuesioner	77
a. Pelaksanaan Menu	77
b. Pelaksanaan SDM	80
C. Pembahasan	81
1. Perencanaan	81
2. Pengorganisasian	82
3. Pelaksanaan	83
4. Pengawasan	84

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan	85
1. Perencanaan	85
2. Pengorganisasian	85
3. Pelaksanaan	85

4. Pengawasan	86
B. Saran	86
DAFTAR PUSTAKA	87
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Pola Umum Menu.....	29
Tabel 2. Kisi-kisi Pedoman Wawancara Instrumen	52
Tabel 3. Kisi-kisi Kuesioner Instrumen	53
Tabel 4. Hasil Uji Validitas	56
Tabel 5. Pedoman Interpretasi Reliabilitas	58
Tabel 6. Hasil Uji Reliabilitas Instrumen Penelitian	58
Tabel 7. Perencanaan Menu Makan Siang	69
Tabel 8. Kecukupan Kalori Anak Usia 6-12 th	70
Tabel 9. Kategori Nilai Pelaksanaan Menu	77
Tabel 10. Kategori Pelaksanaan Menu Lauk-pauk	78
Tabel 11. Kategori Pelaksanaan Menu Sayur	78
Tabel 12. Kategori Pelaksanaan Porsi Menu	79
Tabel 13. Kategori Nilai Pelaksanaan Menu	79
Tabel 14. Kategori Pelaksanaan SDM.....	81

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Berpikir	47
Gambar 2. Komponen Dalam Analisis Data	60
Gambar 3. Struktur Organisasi Katering Sekolah.....	71
Gambar 4. Contoh Laporan Keuangan Makan Siang.....	72
Gambar 5. Diagram Batang Pelaksanaan Menu	77
Gambar 6. Diagram Batang pelaksanaan SDM.....	80

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Surat Permohonan Validasi Instrumen Penelitian
- Lampiran 2. Surat Pernyataan Validasi Instrumen Penelitian Tugas Akhir Skripsi
- Lampiran 3. Hasil Validasi Instrumen Penelitian Tugas Akhir Skripsi
- Lampiran 4. Kartu Bimbingan Tugas Akhir Skripsi
- Lampiran 4. Data Penelitian Angkat
- Lampiran 5. Perhitungan Distribusi Frekuensi
- Lampiran 6. Data Tabulasi Silang SDM
- Lampiran 7. Data Tabulasi Silang Menu
- Lampiran 8. Kuesioner Manajemen Makan Siang Siswa SDIT Insan kamil
- Lampiran 9. Pedoman Wawancara
- Lampiran 10. Hasil Perhitungan *Total Recall* Menu Makan siang Siswa

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Bahan pangan adalah bahan yang memungkinkan manusia tumbuh dan mampu memelihara tubuhnya serta berkembang biak. Manusia memerlukan bahan pangan untuk menunjang kelangsungan kehidupannya, misalnya untuk membangun sel-sel tubuh dan menjaga agar tubuh sehat dan berfungsi sebagaimana mestinya. (google.co.id)

Menurut FAO (Organisasi Pangan dan Pertanian) bahan pangan merupakan substansi, baik diolah, setengah jadi ataupun mentah, yang dimaksudkan untuk konsumsi manusia meliputi minuman dan zat tertentu yang digunakan dalam pembuatan, persiapan atau perlakuan terhadap bahan pangan. Manusia mengkonsumsi makanan untuk mempertahankan hidupnya, namun seiring dengan berkembangnya kehidupan manusia, maka makan juga bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi dan kesehatan saja tetapi supaya cerdas, kreatif, inovatif, dan bugar.

Masa pertumbuhan anak usia sekolah tidak secepat di masa bayi atau masa kanak-kanak awal, tetapi anak usia sekolah masih memiliki kebutuhan gizi yang tinggi meskipun selera makannya relatif rendah. Makanan dan kudapan yang dikonsumsi pada usia anak sekolah harus kaya akan nutrisi.

Anak usia sekolah merupakan investasi bangsa, karena mereka adalah generasi penerus bangsa. Masa tumbuh kembang anak yang optimal ditentukan dari pemberian nutrisi dengan kualitas dan kuantitas yang baik. Pemberian nutrisi dalam

masa tumbuh dan kembang anak tidak dapat dilaksanakan secara sempurna, dikarenakan seringkali timbul masalah akibat pemberian makanan yang tidak benar dan menyimpang. Penyimpangan ini mengakibatkan gangguan pada banyak organ dan sistem tubuh anak.

Memberi makanan yang benar pada anak usia sekolah harus dilihat dari beberapa aspek, diantaranya aspek ekonomi, sosial budaya, agama, disamping aspek medik anak itu sendiri. Makanan pada anak usia sekolah harus serasi, selaras, dan seimbang. Serasi di sini adalah harus sesuai dengan tingkat tumbuh kembang anak. Selaras adalah sesuai dengan kondisi ekonomi, sosial budaya, serta agama dari masing-masing keluarga setiap anak. Sedangkan yang dimaksud dengan seimbang adalah nilai gizi yang diberikan harus sesuai dengan kebutuhan berdasarkan usia dan jenis bahan makanan seperti karbohidrat, protein, dan lemak. (Widodo Judarwanto, 2012 : 1)

Kecukupan gizi yang dianjurkan untuk anak sekolah tidak hanya dapat dipenuhi dari satu jenis bahan makanan. Makanan yang hanya satu macam dan diberikan kepada anak secara terus menerus akan membuat bosan dan malas makan. Dilihat dari kebutuhannya anak usia sekolah banyak mengeluarkan energi untuk belajar dan beraktivitas. Makan siang dapat memenuhi $\frac{1}{3}$ hingga $\frac{1}{2}$ dari asupan gizi anak sepanjang hari, dan dapat membantu mereka dalam mengikuti pelajaran di sekolah, disamping untuk menunjang pertumbuhan anak secara sehat dan normal.

Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil merupakan salah satu SD favorit di Kabupaten Karanganyar, bahkan termasuk Sekolah unggulan. Kegiatan belajar mengajar di sekolah ini menggunakan sistem *full day school* yang mana berlangsung selama sepuluh jam dalam sehari, yaitu pukul 07.00 sampai 16.00 WIB. Sebagai sekolah favorit, maka Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil senantiasa memberikan pelayanan yang baik bagi siswanya, diantaranya adalah dilaksanakannya makan siang untuk siswa, mengingat jam belajar yang padat.

Pelaksanaan makan siang merupakan pelayanan gizi kelompok. Salah satu tujuan khusus dari pelaksanaan gizi makanan kelompok adalah memberikan pelayanan menu yang seimbang dan bervariasi. Kecukupan gizi dapat terpenuhi dari berbagai macam bahan makanan dan diatur sedemikian rupa baik rasa, bentuk, dan tampilan makanan itu sendiri sehingga dapat diterima dan dikonsumsi oleh anak usia sekolah. Menu yang disajikan untuk anak usia sekolah harus mencukupi jumlahnya, porsi, kualitasnya, menarik atau tidaknya ditinjau dari segi rasa, warna, serta cara pengolahannya. (Depkes RI, 1991)

Pelaksanaan makan siang siswa Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil dilakukan oleh pihak katering sekolah. Untuk mengetahui kesesuaian menu yang disajikan untuk siswa, maka perlu diketahui pelaksanaan manajemen makan siang dengan kesesuaian fungsi manajemen yang terdiri dari perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan. Kesesuaian fungsi manajemen terhadap pengolahan makan siang sangatlah penting, mengingat kesempurnaan makanan dimulai dari proses perencanaan hingga pengawasan. Kesalahan dapat

terjadi dimulai dari kurangnya perencanaan dalam membuat menu, sehingga berdampak pada pengolahan menu makanan tersebut. Apabila dalam perencanaan pelaksanaan makan siang sudah mengalami kesalahan, maka proses selanjutnya juga akan mengalami kesalahan. Oleh karena itu kesesuaian fungsi manajemen terhadap pelaksanaan makan siang sangatlah penting.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan diatas, maka dapat diidentifikasi dalam beberapa hal, diantaranya :

1. Anak usia sekolah masih memiliki kebutuhan gizi yang tinggi, tetapi selera makannya relatif rendah.
2. Pemberian nutrisi dalam masa tumbuh dan kembang anak tidak dapat dilaksanakan secara sempurna, dikarenakan seringnya timbul masalah akibat pemberian makanan yang tidak benar dan menyimpang.
3. Makanan yang hanya satu macam dan diberikan kepada anak secara terus menerus akan membuat bosan dan malas makan.
4. Belum diketahuinya perencanaan makan siang di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar.
5. Belum diketahuinya pengorganisasian makan siang di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar.
6. Belum diketahuinya pelaksanaan makan siang di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar.

7. Belum diketahuinya pengawasan makan siang di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar.
8. Apabila dalam perencanaan pelaksanaan makan siang sudah mengalami kesalahan, maka proses selanjutnya juga akan mengalami kesalahan.

C. Batasan Masalah

Guna mendapatkan penelitian yang mendalam, penelitian ini tidak dimaksudkan untuk mendeskripsikan seluruh permasalahan di atas. Penelitian difokuskan pada masalah-masalah yang terkait langsung dengan pelaksanaan manajemen menu makan siang di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil yang mencakup proses perencanaan, pengorganisasian, pengendalian, hingga pelaksanaan makan siang siswa.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian batasan masalah diatas dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana perencanaan makan siang di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar ?
2. Bagaimana pengorganisasian makan siang di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar?
3. Bagaimana pelaksanaan makan siang di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar?
4. Bagaimana pengawasan makan siang di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui perencanaan makan siang di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar.
2. Mengetahui pengorganisasian makan siang di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar.
3. Mengetahui pelaksanaan makan siang di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar.
4. Mengetahui pengawasan makan siang di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar.

F. Manfaat Penelitian

Penelitian mengenai pelaksanaan manajemen menu makan siang di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil mempunyai manfaat sebagai berikut :

1. Secara keilmuan penelitian diharapkan bermanfaat dalam memberikan sumbangan berupa kajian konseptual tentang pelaksanaan manajemen menu makan siang di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil.
2. Secara metodologis penelitian deskriptif diharapkan berguna sebagai referensi masukan dalam pelaksanaan manajemen menu makan siang dengan menggunakan model deskriptif kualitatif
3. Manfaat praktis hasil penelitian dapat dijadikan sebagai masukan dalam upaya memperbaiki dan meningkatkan kualitas pelaksanaan manajemen menu makan siang di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan kamil pada masa yang akan datang.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Pelaksanaan Manajemen

1. Pengertian Manajemen

Manajemen merupakan suatu rangkaian aktivitas yang terdiri dari perencanaan dan pengambilan keputusan, pengorganisasian, kepemimpinan, dan pengendalian yang diarahkan pada sumber-sumber daya organisasi untuk mencapai tujuan organisasi secara efektif dan efisien. Dalam hal ini, efektif berarti membuat keputusan yang tepat dan mengimplementasikannya dengan sukses. Efisien adalah menggunakan berbagai sumber daya secara bijaksana dan dengan cara yang hemat biaya. (Ricky W. Griffin, 2004 : 7-8)

2. Fungsi Manajemen

Fungsi manajemen merupakan salah satu kegiatan yang berhubungan, saling mempengaruhi dan merupakan suatu kesatuan untuk mencapai suatu tujuan tertentu. Menurut M. Manulang (2006:7) fungsi manajemen dikalangan para ahli saling berbeda didalam perumusannya antara lain: a. Henry Fayol yaitu, *Planning, Organizing, Commanding, Coordinating, Controlling*, b. Luther Gullich yaitu, *Planning, Organizing, Staffing, Directing, Coordinating, Reporting, Budgeting*, c. George R. Terry yaitu, *Planning, Organizing, Actuating, Controlling*, d. Lyndall F. Urwick, yaitu *Forescasting, Planning, Organizing, Commanding, Coordinating, Controlling*.

Penggunaan fungsi-fungsi manajemen tersebut disesuaikan dengan sistem manajemen itu sendiri. Semakin besar perusahaan maka semakin kompleks pula pengaturan sistem manajemennya, sehingga fungsi manajemen yang digunakan semakin luas.

Dalam penelitian ini indikator yang digunakan dari pendapat George R Terry yang terdiri dari *Planning, Organizing, Actuating, Controlling*. Ke empat fungsi tersebut dipilih karena pelaksanaan manajemen makan siang siswa Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil masih dikelola secara sederhana.

a. Perencanaan

Perencanaan adalah proses memutuskan tujuan yang akan dikejar dalam jangka waktu yang akan datang dan apa saja yang harus dilakukan agar tujuan tersebut dapat tercapai. Perencanaan sebagai suatu pendekatan terorganisasi terhadap persoalan-persoalan yang akan datang dan menguraikannya secara lambat laun membentuk pola sekarang untuk tujuan yang akan datang.

Perencanaan efektif haruslah didasarkan atas fakta-fakta dan informasi yang ada, tidak atas emosi dan keinginan. Fakta-fakta yang ada bersangkutan langsung dengan situasi yang dalam pembahasan, dikaitkan dengan pengalaman dan pengetahuan manajer itu. Seorang perencana harus mampu untuk membayangkan pola kegiatan yang diusulkan dengan jelas. Pada dasarnya perencanaan adalah suatu proses intelektual. Dengan menggunakannya, para manajer mencoba memandang ke depan, menduga-duga kemungkinan yang ada, bersedia siap untuk hal-hal yang tak terduga, memetakan kegiatan-kegiatan, dan mengadakan urutan-

urutan yang teratur untuk mencapai tujuan yang diinginkan. Perencanaan yang memadai harus berlangsung sebelum kegiatan. (George R. Terry, Leslie W. Rue, 2010 : 43-45)

Seluruh perencanaan pada dasarnya melalui empat tahapan, yaitu :

1). Menetapkan tujuan atau serangkaian tujuan :

Keputusan tentang kebutuhan organisasi atau kelompok kerja merupakan awal dimulainya sebuah perencanaan. Tanpa rumusan tujuan yang jelas, maka organisasi tidak dapat menggunakan sumber daya yang dimiliki secara efektif.

2). Merumuskan keadaan saat ini

Sangat penting mengetahui posisi perusahaan saat ini dari tujuan yang hendak dicapai atau sumber daya yang dimiliki, karena tujuan dan rencana menyangkut waktu yang akan datang. Rencana kegiatan lebih lanjut dapat dirumuskan hanya setelah keadaan perusahaan dianalisa. Tahap kedua ini membutuhkan informasi terutama dari bagian keuangan dan data statistik yang selanjutnya dikomunikasikan dalam organisasi.

3). Mengidentifikasi segala kemudahan dan hambatan

Untuk mengukur kemampuan organisasi dalam mencapai tujuan organisasi perlu mengidentifikasi segala kekuatan dan kelemahan serta kemudahan dan hambatan. Oleh karena itu, perlu diketahui faktor-faktor lingkungan intern dan ekstern yang dapat membantu organisasi mencapai tujuannya atau yang mungkin menimbulkan masalah.

4). Mengembangkan rencana atau serangkaian kegiatan

Tahap terakhir dalam proses perencanaan adalah pengembangan alternatif kegiatan untuk mencapai tujuan, penilaian alternatif-alternatif tersebut dan pemilihan alternatif terbaik (paling memuaskan) di antara berbagai alternatif yang ada. (T. Hani Handoko, 2003 : 79-80)

Perencanaan mempunyai beberapa keuntungan utama, yaitu usaha intensif, ketekunan, pengarahan, dan penyusunan strategi-strategi penugasan. Usaha intensif dapat dilakukan dengan cara manajemen dan karyawan memulai dengan giat ketika mengikuti perencanaan. Manajer memanggil dua orang karyawan, yang masing-masing dari mereka ditugaskan untuk mengerjakan yang terbaik dan perintahkan yang lainnya untuk mencapai dua persen kenaikan produksi setiap bulan.

Perencanaan membutuhkan ketekunan, yaitu merupakan bekerja keras untuk periode yang lama. Sebenarnya, perencanaan mendorong ketekunan meskipun hanya ada kemungkinan kecil sukses jangka pendek. Keuntungan ketiga dari perencanaan adalah pengarahan. Rencana yang telah dibuat mendorong para manajer dan karyawan untuk mengarahkan ketekunan usaha mereka menuju berbagai kegiatan yang mendukung pencapaian tujuan tersebut dan menjauh dari berbagai aktivitas yang tidak mendukung.

Keuntungan keempat perencanaan adalah mendorong perkembangan strategi penugasan. Setelah menentukan tujuan, hal yang wajar jika bertanya "bagaimana rencana ini dapat dicapai?" Perencanaan tidak hanya mendukung orang untuk bekerja keras, lebih tekun, dan terlibat pada perilaku yang secara langsung

berhubungan dengan pencapaian tujuan, juga mendorong mereka memikirkan cara yang lebih baik untuk melakukan pekerjaan.

Manfaat terbesar dari perencanaan adalah adanya kerja yang nyata bagi perusahaan dan perorangan. Secara umum, perusahaan perusahaan yang memiliki perencanaan mendapat keuntungan lebih banyak dan dapat berkembang lebih cepat dari pada perusahaan yang tidak memiliki perencanaan. Hal yang sama juga berlaku untuk individu manajer dan karyawan perusahaan itu sendiri. (Chuck Williams, 2001 : 144-145)

b. Pengorganisasian

Pengorganisasian merupakan proses penyusunan struktur organisasi yang sesuai dengan tujuan organisasi, berbagai sumber daya yang dimiliki, dan lingkungan yang melingkupinya. Departementalisasi dan pembagian kerja merupakan dua aspek utama proses penyusunan struktur organisasi. Departementalisasi akan tercermin pada struktur formal suatu organisasi, dan tampak atau ditunjukkan oleh suatu bagan organisasi. Departementalisasi merupakan pengelompokan kegiatan organisasi, agar kegiatan yang sejenis dan saling berhubungan dapat dilaksanakan secara bersama-sama. Pembagian kerja adalah pemerincian tugas pekerjaan agar setiap individu dalam organisasi dapat bertanggungjawab dalam melaksanakan sekumpulan kegiatan yang terbatas. Suatu organisasi dapat mencapai tujuan yang telah ditetapkan secara efektif dan efisien dengan kedua aspek tersebut yang merupakan dasar proses pengorganisasian. (T. Hani Handoko, 2003 : 167)

Pengorganisasian bertujuan mencapai usaha terkoordinasi melalui pendesainan struktur hubungan tugas dan wewenang dengan dua konsep pokok desain dan struktur. Di dalam konteks ini, desain mengimplikasikan bahwa manajer melakukan suatu upaya terlebih dulu untuk menetapkan cara karyawan melakukan pekerjaan. Sama halnya dengan anatomi organisme hidup, struktur organisasi berperan sebagai kerangka kerja yang di dalamnya terdapat aktivitas dinamis dan cara orang yang sedang melaksanakan kerja. (James L. Gibson, 1996 : 232)

Struktur organisasi merupakan mekanisme-mekanisme formal dengan mana organisasi dikelola. Dalam suatu organisasi, struktur organisasi menunjukkan kerangka dan susunan perwujudan pola tetap hubungan-hubungan diantara fungsi-fungsi, bagian-bagian atau posisi-posisi, maupun orang-orang yang menunjukkan kedudukan, tugas dan wewenang, serta tanggungjawab yang berbeda. Pembuatan keputusan dan besaran (ukuran) satuan kerja dalam struktur ini mengandung unsur-unsur spesialisasi kerja, standarisasi, koordinasi, sentralisasi atau desentralisasi. (T. Hani Handoko, 2003 : 169)

1) Bentuk-bentuk Organisasi

Pada hakikatnya organisasi merupakan suatu bentuk yang dengan sadar diciptakan manusia untuk mencapai tujuan yang sudah diperhitungkan. Secara umum ada tiga bentuk organisasi yang sering dipakai untuk diterapkan yaitu,

a) Organisasi garis

Organisasi garis (hierarki) yang dipelopori oleh H. Fayol merupakan stelsel organisasi yang tertua. Menganut konsep yang bersifat *vertical*, yaitu dimana setiap

perintah, kebijakan, aturan dan petunjuk penugasan bersumber dari atas ke bawah. Penanggungjawab keputusan adalah pimpinan, dan penanggung jawab yang tertinggi adalah pemimpin yang tertinggi, dan seterusnya. Konsep ini sangat simple dan mudah dalam memahaminya, terutama jika ingin mengecek kesalahan atau beberapa hambatan yang terjadi dan siapa yang bertanggungjawab. (Irham Fahmi, 2012 : 31-32)

b) Organisasi fungsional

Konsep organisasi fungsional dikembangkan oleh F. W. Taylor, yang mana konsep ini dikembangkan sebagai bentuk penyempurnaan dari konsep organisasi garis. Organisasi fungsional memiliki konsep yang menempatkan pelaksanaan pekerjaan secara terpisah dan setiap bagian memiliki tanggungjawabnya masing-masing, namun tetap melaksanakan koordinasi secara terus menerus dengan tujuan agar pelaksanaan pekerjaan dapat terselesaikan secara sempurna. (Irham Fahmi, 2012 : 33)

c) Organisasi garis dan staf

Organisasi garis dan staf merupakan gabungan dari bentuk organisasi garis dan staf dengan mempelajari kelemahan yang timbul pada dua organisasi sebelumnya. H. Emerson telah menyusun stelsel organisasi garis dan staf, yakni suatu organisasi garis yang dilengkapi dengan staf ahli, yang disusun sebagai fungsionaris staf. (Irham Fahmi, 2012 : 34)

2) Prinsip-prinsip Organisasi

Suatu organisasi dapat berjalan dengan baik apabila menerapkan prinsip-prinsip organisasi. Dalam menyusun atau membentuk organisasi yang baik, maka perlu diperhatikan atau dipedomani beberapa prinsip organisasi. Ada beberapa prinsip organisasi, yaitu :

a) Perumusan tujuan dengan jelas

Hal pertama yang harus dilakukan saat memulai aktivitas adalah apa yang menjadi tujuan aktivitas tersebut. Demikian pula saat memulai sebuah organisasi atau suatu badan, maka hal pertama yang harus dilakukan adalah mengetahui dengan jelas apa yang menjadi tujuan organisasi. Tujuan adalah hal-hal yang ingin dicapai berupa materi atau nonmateri dengan melakukan satu atau lebih kegiatan. Dalam sebuah organisasi, tujuan berperan sebagai pedoman untuk menentukan arah kemana organisasi itu akan dibawa, landasan bagi organisasi yang bersangkutan, menentukan berbagai macam aktivitas yang akan dilakukan, serta menentukan program, prosedur, koordinasi, integrasi, simplikasi, sinkronisasi, dan mekanisme. (M. Manullang, 2008 : 64)

b) Pembagian kerja

Pembagian pekerjaan adalah pemerincian tugas pekerjaan agar setiap individu dapat bertanggungjawab dalam mengerjakan tugas masing-masing. Tujuan pembagian kerja adalah agar setiap individu mengetahui dengan siapa mereka bertugas dan bertanggungjawab, apa yang akan dilakukan, bilamana dilakukan, di

mana melakukan, bagaimana melakukan, dan bagaimana biaya yang dibutuhkan dalam melaksanakan tugas yang sedang dikerjakan.

Kerja sama antar individu dapat menjadikan sebuah organisasi mencapai tujuannya dengan efektif dan efisien. Orang-orang yang bekerja sama secara kooperatif dan koordinatif dapat melampaui hasil kerja perseorangan. Konsep tersebut disebut dengan konsep *synergy*. Orang-orang yang berkumpul dalam suatu organisasi harus dibagi-bagi tugasnya, jika tidak mereka akan kacau balau dalam menangani pekerjaannya. Tugas yang dibagikan kepada setiap individu harus digambarkan dengan jelas dan tegas, agar tidak menimbulkan interpretasi. Interpretasi yang ditimbulkan dapat mengakibatkan tumpang-tindinya tugas-tugas dan akhirnya menimbulkan konflik antaranggota organisasi.

Pembagian tugas hendaknya dilakukan secara adil dan profesional. Profesional dalam hal ini menempatkan seseorang sesuai dengan masing-masing keahlian, latar belakang pendidikan, dan pengalaman yang dimiliki. Suatu pekerjaan yang dikerjakan oleh seseorang yang bukan ahlinya, maka akan mengalami kehancuran. Peralatan dan teknologi secanggih apapun yang disediakan, namun digunakan oleh orang yang bukan ahlinya akan sia-sia. Peralatan dan teknologi juga tergantung pada manusia yang menggunakannya. (Husaini Usman, 2013 : 194-195)

c) Delegasi wewenang

Delegasi dapat diartikan sebagai pelimpahan wewenang dan tanggungjawab formal untuk melaksanakan kegiatan tertentu kepada orang lain. Delegasi wewenang adalah proses di mana seorang manajer mengalokasikan wewenang ke

bawah. Delegasi dapat dilakukan ketika pendelgasi menetapkan dan memberikan tugas kepada bawahan, pendelegasi melimpahkan wewenang yang diperlukan untuk mencapai tujuan atau tugas, penerima delegasi menimbulkan kewajiban atau tanggungjawab, baik implisit atau eksplisit, serta pendelegasi menerima pertanggungjawaban bawahan untuk hasil-hasil yang dicapai.

Delegasi dibutuhkan karena seorang manajer tidak selalu mempunyai pengetahuan yang dibutuhkan untuk membuat sebuah keputusan. Seorang manajer mungkin tidak mengetahui hal kecil yang lebih terperinci, sehingga pelaksanaan tugas-tugas tertentu didelegasikan kepada tingkatan organisasi yang lebih rendah di mana terdapat cukup kemampuan dan informasi untuk menyelesaikannya (T. Hani Handoko, 2003 : 224-225).

d) Rentang kekuasaan

Rentang kekuasaan memiliki beberapa istilah yang berbeda diantaranya, *span of authority*, *span of control* (rentang pengawasan), *span of management*, dan *span managerial responsibilities*. Dalam bahasa Indonesia dapat menggunakan beberapa istilah lain seperti jenjang pengawasan, jenjang kekuasaan, rentang kendali, rentang kontrol, dan rentang kekuasaan. Rentang kekuasaan dimaksudkan agar seorang pemimpin mengetahui berapa banyak bawahan yang harus dipimpinnya, sehingga dapat memimpin, membimbing, dan mengawasi secara berhasil dan berdaya guna. (Manullang, 2008 : 69)

Seorang konsultan dan ahli matematika dari Prancis, Graicunas menyatakan bahwa untuk memilih rentangan, seorang manajer harus mempertimbangkan

hubungan mereka dengan bawahan dalam kelompok beranggota dua atau lebih, tidak hanya hubungan satu dengan satu secara langsung dengan bawahan yang diawasi. Seorang manajer dengan tiga bawahan mempunyai hubungan dengan setiap individu dan dengan tiga kelompok yang berbeda, yaitu kombinasi dari setiap dua bawahan dan kelompok yang terdiri dari ketiganya. (Usman, 2013 : 197-198)

e) Tingkat-tingkat pengawasan

Menurut prinsip ini, tingkat pengawasan atau pemimpin hendaknya diusahakan sesedikit mungkin. Organisasi harus diusahakan agar sesederhana mungkin, untuk memotivasi bagi setiap orang di dalam organisasi untuk mencapai tingkat-tingkat tertinggi di dalam struktur organisasi. Di dalam organisasi terdapat berbagai jumlah tingkatan segubungan dengan prinsip tingkatan-tingkatan pengawasan. Pertama, dua sampai tiga tingkat, biasa disebut dengan organisasi pipih (*flat top organization*). Kedua, empat tingkat, sering disebut dengan syruktur organisasi dasar. Ketiga, lima tingkat, sering disebut dengan organisasi curam. Diantara ketiga tingkatan tersebut, jika dilihat dari saluran komunikasi baik ke atas maupun ke bawah jumlah tingkatan dalam suatu organisasi sebaiknya lima tingkat saja (M. Manullang, 2008 : 71).

f) Kesatuan perintah dan tanggungjawab

Menurut prinsip ini tingkat pengawasan atau pemimpin, hendaknya diusahakan sesedikit mungkin. Hal ini memudahkan komunikasi agar ada motivasi bagi setiap orang di dalam organisasi untuk mencapi tingkat-tingkat tertinggi di dalam struktur organisasi. Tingkat pengawasan dalam organisasi terdapat berbagai

jumlah tingkatan. Pertama, dua sampai tiga tingkatan atau *flat top organization*. Kedua, empat tingkat atau sering disebut organisasi datar. Ketiga, lima tingkat sering disebut organisasi curam. Jumlah tingkatan dalam suatu organisasi sebaiknya kima tingkat saja dilihat dari saluran komunikasi baik ke atas maupun ke bawah (M. Manullang, 2003 : 71).

g) Koordinasi

Menurut Chung & Megginson (1981) koordinasi dapat didefinisikan sebagai proses motivasi, memimpin, dan mengkomunikasikan bawahan untuk mencapai tujuan organisasi. Sutisna (1989) mendefinisikan koordinasi sebagai proses untuk mempersatukan sumbangan-sumbangan dari orang-orang, bahan, dan sumber-sumber lain untuk mencapai maksud atau tujuan yang telah ditetapkan. Berdasarkan pendapat para pakar dapat disimpulkan bahwa koordinasi merupakan proses mengintegrasikan atau memadukan, menyinkronisasi, dan menyederhanakan pelaksanaan tugas yang terpisah secara terus menerus untuk mencapai tujuan secara efektif dan efisien. (Husaini Usman, 2013 : 488)

Koordinasi adalah proses pengintegrasian tujuan dan kegiatan dalam suatu organisasi untuk mencapai tujuan organisasi secara efisien. Individu-individu dan departemen-departemen akan kehilangan pegangan atas peranan mereka dalam organisasi jika tanpa koordinasi. Mereka akan mengejar kepentingan sendiri, yang mengakibatkan kerugian pencapaian tujuan organisasi secara keseluruhan. Kebutuhan akan koordinasi tergantung sifat dan kebutuhan dalam pelaksanaan tugas. (T. Hani Handoko, 2003 : 195-196)

Koordinasi dapat dilakukan dengan berbagai cara. Ada empat cara utama dalam usaha memelihara koordinasi. Pertama, mengadakan pertemuan resmi antara unsur-unsur atau unit-unit yang harus dikoordinasikan. Dalam pertemuan seperti ini, dengan tujuan mereka akan berjalan seiring dan bergandengan dalam mencapai suatu tujuan, dibahas dan diadakan pertukaran pikiran dari pihak-pihak yang bersangkutan. Kedua, mengangkat seseorang, suatu tim atau panitia koordinator yang khusus bertugas melakukan kegiatan-kegiatan koordinasi, seperti memberi penjelasan, pengarahan, atau bimbingan kepada unsur atau unit yang dikoordinasikannya. Ketiga, membuat buku pedoman yang berisi penjelasan tugas dari masing-masing unit. Buku pedoman tersebut dibagikan kepada setiap unit untuk dipedomani atau dipelajari agar mengerti akan tugas masing-masing. Keempat, pimpinan atau atasan mengadakan pertemuan informal kepada bawahannya dalam rangka memberi bimbingan, konsultasi, dan pengarahan akan tugas yang pimpinan atau atasan mengadakan pertemuan informal kepada bawahannya dalam rangka memberi bimbingan, konsultasi, dan pengarahan. (M. Manullang, 2008 : 72-73)

c. Pelaksanaan

Secara harfiah pelaksanaan dapat diartikan sebagai penggerak. Secara praktis fungsi pelaksanaan merupakan usaha untuk menciptakan kerjasama diantara staf pelaksana program, sehingga tujuan organisasi dapat tercapai secara efektif dan efisien. Pelaksanaan merupakan fungsi utama dari seluruh rangkaian proses manajemen. Fungsi pelaksanaan menekankan pada kegiatan yang berhubungan langsung dengan orang-orang dalam organisasi. Menurut George R. Terry

mengemukakan bahwa pelaksanaan merupakan usaha menggerakkan anggota-anggota kelompok sedemikian rupa, sehingga mereka berkeinginan dan berusaha untuk mencapai sasaran perusahaan dan sasaran anggota-anggota perusahaan tersebut. (<https://www.scribd.com/doc/105529350/manajemen-pelaksanaan>)

Menurut Nawawi (2000) pelaksanaan yang dilakukan setelah organisasi memiliki perencanaan dan melakukan pengorganisasian dengan memiliki struktur organisasi termasuk tersedianya personil sebagai pelaksana sesuai dengan kebutuhan unit atau satuan kerja yang dibentuk. Dalam pelaksanaan terdapat pengarahan, bimbingan dan komunikasi termasuk koordinasi. Menurut Handoko (2000) fungsi pengarahan adalah membuat atau mendapatkan para karyawan melakukan apa saja yang diinginkan dan harus mereka lakukan. Koordinasi sebagai proses pengintegrasian tujuan dan kegiatan pada satuan kerja yang terpisah suatu organisasi untuk mencapai tujuan organisasi secara efisien. (<http://www.indonesian-publichealth.com/2013/05/poac-pada-fungsi-manajemen.html>)

d. Pengawasan

Secara umum pengawasan dapat didefinisikan sebagai suatu cara organisasi mewujudkan kinerja yang efektif dan efisien, serta lebih jauh mendukung terciptanya visi dan misi organisasi. Menurut G. R. Terry, pengawasan adalah proses penentuan, apa yang harus dicapai yaitu standar apa yang sedang dilakukan, yaitu pelaksanaan, menilai pelaksanaan dan apabila perlu dilakukan perbaikan-perbaikan, sehingga pelaksanaan sesuai dengan rencana yakni selaras dengan standar yang telah ditentukan. (Irham Fahmi, 2012 :84)

Robert J. Mockler mengemukakan definisi pengawasan yang telah memperjelas unsur-unsur esensial proses pengawasan. Menurut Robert J. Mockler pengawasan manajemen adalah suatu usaha sistematis untuk menetapkan standar pelaksanaan dengan tujuan-tujuan perencanaan, merancang sistem informasi umpan balik, membandingkan standar yang telah ditetapkan sebelumnya dengan kegiatan nyata, mengukur dan menentukan penyimpangan-penyimpangan, serta mengambil tindakan koreksi yang dibutuhkan untuk menjamin bahwa semua sumber daya perusahaan dipergunakan untuk mencapai tujuan perusahaan dengan cara yang paling efektif dan efisien (T. Hani Handoko, 2003 : 360-361).

Dalam suatu organisasi pengawasan memiliki peran yang sangat penting terutama untuk memastikan pekerjaan dapat terlaksana sesuai dengan apa yang sudah direncanakan. Pengawasan juga berperan dalam membantu manajer untuk mengawal dan mewujudkan keinginan visi dan misi perusahaan, tidak terkecuali menempatkan manajer sebagai pihak yang memiliki wewenang sentral di suatu organisasi (Irham Fahmi, 2012 : 85-86).

Suatu sistem pengawasan yang efektif diperlukan beberapa prinsip pengawasan. Dua prinsip pokok bagi suatu sistem pengawasan yang efektif adalah adanya rencana tertentu dan adanya pemberian instruksi-instruksi serta wewenang kepada bawahan. Prinsip pokok pertama merupakan alat pengukur atau standar pekerjaan yang dilaksanakan oleh bawahan. Suatu pelaksanaan pekerjaan berhasil atau tidak ditunjukkan dalam rencana tersebut. Prinsip pokok kedua juga merupakan suatu keharusan, agar sistem pengawasan itu memang benar-benar dapat efektif

dilaksanakan. Bawahan dapat menjalankan tugas-tugasnya dengan baik dapat diketahui berdasarkan wewenang dan instruksi-instruksi yang diberikan. Setelah kedua prinsip tersebut, maka suatu sistem pengawasan harus mengandung beberapa prinsip yaitu, dapat merefleksir sifat-sifat dan kebutuhan-kebutuhan dari berbagai kegiatan yang harus diawasi, dapat dengan segera melaporkan penyimpangan, fleksibel, dapat merefleksir pola organisasi, ekonomis, dapat dimengerti, dan dapat menjamin diadakannya tindakan korektif (M. Manullang, 2003 : 173-174)

3. Klasifikasi Sumber Daya Organisasi

Klasifikasi sumber daya organisasi adalah menghubungkan sumber daya yang dimiliki perusahaan beserta fungsi organisasi yang ada di dalam sebuah organisasi perusahaan. (Isamil Solihin, 2009 : 19)

a. Sumber Daya Manusia

Manajemen Sumber daya manusia dapat didefinisikan sebagai proses serta upaya untuk merekrut, mengembangkan, memotivasi, serta mengevaluasi keseluruhan sumber daya manusia yang diperlukan perusahaan untuk mencapai tujuannya. Pengertian tersebut mencakup beberapa hal, mulai dari memilih orang yang memiliki kualifikasi untuk menempati posisi dalam perusahaan (*the right man on the right place*) hingga mempertahankan, meningkatkan, dan mengembangkan kualifikasi yang sudah ditetapkan dari waktu ke waktu. (Tim Penulis APTIK, 2013 : 185)

Tujuan utama dari manajemen sumber daya manusia adalah memperoleh individu-individu yang akan memiliki nilai ekonomi bagi perusahaan, memiliki produktivitas yang tinggi dan memiliki kepuasan kerja (Daft dan Marcic, 2007 : 332). Perencanaan sumber daya manusia merupakan peramalan kebutuhan jumlah tenaga kerja berikut perkiraan mengenai pasokan tenaga kerja dengan kualifikasi tertentu yang berada di pasar tenaga kerja. (Ismail Solihin, 2009 : 105)

Fungsi utama proses manajemen sumber daya manusia ada dua, yaitu perencanaan sumber daya manusia dan penyediaan sumber daya manusia. Perencanaan sumber daya manusia adalah perencanaan strategis untuk mendapatkan dan memelihara kualifikasi sumber daya manusia yang diperlukan bagi organisasi. Proses selanjutnya setelah perencanaan sumber daya manusia adalah penyediaan sumber daya manusia atau tenaga kerja. Penyediaan tenaga kerja mempunyai tiga aktivitas, di antaranya adalah proses rekrutmen, seleksi, dan penempatan tenaga kerja.

Proses rekrutmen adalah upaya perusahaan untuk mendapatkan tenaga kerja yang diperlukan perusahaan sesuai dengan kualifikasi yang telah ditetapkan dalam perencanaan tenaga kerja. Seleksi adalah upaya memperoleh tenaga kerja yang memenuhi syarat kualifikasi dari sekian banyak pendaftar melalui proses rekrutmen yang dilakukan perusahaan. Penempatan adalah proses pemilihan tenaga kerja yang disesuaikan dengan kualifikasi yang disyaratkan serta menempatkannya pada tugas yang telah ditetapkan. (Tim Penulis APTIK, 2013 : 187-188)

b. Keuangan

Peranan satuan kerja atau bidang fungsional keuangan merupakan peranan yang sangat menentukan dalam kehidupan perusahaan. Salah satu kegiatan paling penting dalam manajemen keuangan perusahaan adalah penyusunan laporan keuangan yang biasanya mengambil neraca dan perhitungan laba-rugi perusahaan. Laporan keuangan sangat bermanfaat dan diperlukan oleh manajemen tertinggi dalam menentukan arah perkembangan perusahaan yang akan datang. Laporan keuangan perusahaan harus memenuhi ketentuan-ketentuan akuntansi yang berlaku di negara yang bersangkutan. Dalam neraca laba-rugi laporan keuangan, tergambar jelas berbagai item seperti pendapatan, biaya variable, biaya tunai tetap, penyusutan, laba sebelum bunga dan pajak, pembayaran bunga yang jumlahnya tetap, laba sebelum pajak, pajak yang dibayar kepada pemerintah, laba bersih, pembayaran dividen kepada para pemodal dan pemilik saham dan laba ditahan.

Seorang manajer keuangan beserta seluruh staf yang menjadi bawahannya, dalam mengelola keuangan perusahaan selalu dihadapkan kepada pengambilan keputusan yang diarahkan pada pemantapan posisi keuangan perusahaan yang bersangkutan. Keputusan yang menyangkut struktur keuangan, keputusan perusahaan apakah akan membeli atau menyewa sarana prasarana, pembayaran obligasi, hal-hal yang menyangkut surat-surat berharga dan biaya yang harus dipikul sebagai salah satu komponen perolehan modal yang semua itu mempunyai dimensi waktu. (Sondang P. Siagan, 2004 : 122-123)

B. Menu

1. Pengertian Menu

Menu berasal dari bahasa Perancis yang berarti kecil atau detail. Menu dapat diartikan sebagai suatu daftar makanan yang bisa dipesan di sebuah restoran atau rumah makan. Menu juga dapat diartikan sebagai daftar makanan yang harus dihidangkan pada suatu pesta atau acara tertentu. Dari kedua definisi tersebut, menu juga dapat dikatakan sebagai susunan hidangan yang disajikan dalam satu kali makan.

Lembaga Makanan Rakyat telah mengeluarkan pedoman atau dasar penyusunan menu sehari-hari yang disebut "empat sehat lima sempurna." Penyusunan empat sehat lima sempurna bertujuan untuk mendapatkan susunan hidangan yang sempurna, untuk memenuhi syarat kesehatan, dan syarat gizi yang diperlukan. Kemampuan khusus sangat diperlukan untuk mencapai syarat gizi yang telah ditentukan, diantaranya pengetahuan tentang resep masakan, pengalaman dalam hal memasak, pengetahuan tentang bahan makanan dan sifat-sifatnya, serta susunan gizi dalam makanan. Kenyataannya, masih banyak masyarakat yang belum mengerti dalam menanggapi dan menerapkan empat sehat lima sempurna. Oleh karena itu, agar penerapannya dapat dimengerti, masyarakat diberi anjuran yang kedua, yaitu pedoman menu seimbang yang oleh WHO dikenal dengan menu seimbang atau *Well Balance Diet*. (Marwanti, 2000 : 13-14)

Menurut Rizqie Auliana (2001 : 63) menu seimbang adalah menu yang disusun menggunakan semua golongan bahan makanan dan penggantinya sehingga

susunan makanan tersebut lengkap dan memenuhi kebutuhan akan semua zat-zat gizi untuk mencapai kesehatan optimal. Marwanti (2000 : 14) berpendapat susunan menu yang terdiri atas empat sehat lima sempurna belum tentu seimbang karena mungkin hidangan tersebut terlalu banyak zat tenaga, tetapi kurang akan zat pembangun sehingga menu tersebut menjadi tidak seimbang.

2. Penyusunan Menu

Penyusunan menu penting dilakukan karena memudahkan penyusunan daftar belanja sehingga menghemat waktu, tenaga dan pikiran. Bahan makanan yang tahan lama dapat dibeli sekaligus untuk satu minggu, satu bulan, atau lebih. Hal ini dilakukan untuk menanggulangi kesulitan pada daerah atau kota-kota kecil yang hanya memiliki kesempatan berbelanja lima hari sekali atau lebih (Marwanti, 2000 : 14). Tujuan penyusunan menu sehari-hari menurut Rizqie Auliana (2001 : 64) terdiri dari tujuh hal, diantaranya :

- a) Memudahkan dalam menyiapkan makanan sesuai dengan kebutuhan seluruh anggota keluarga
- b) Memudahkan penyiapan hidangan menjadi lebih bervariasi, misalnya variasi bahan pangan, resep, teknik olah, dan lain-lain.
- c) Menghemat penyediaan waktu dan tenaga dalam persiapan.
- d) Mengurangi pembelian bahan yang tidak perlu karena menu telah ditetapkan sehingga lebih menghemat biaya.
- e) Keinginan dan selera keluarga terpenuhi.
- f) Kualitas dan kuantitas menu lebih terjamin.

g) Menu yang dihidangkan tidak membosankan.

Menu seimbang harus mengandung zat-zat gizi yang diperlukan oleh tubuh, yaitu karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral, dan air. Karbohidrat diperoleh dari bahan pangan pokok sebagai sumber energi, yaitu berasal dari beras, jagung, ubi kayu, talas, mie, dan kentang. Minyak goreng, mentega, susu, daging, dan ikan adalah bahan pangan penghasil lemak. Sementara protein dapat diperoleh dari lauk pauk yang terdiri dari protein hewani dan nabati. Bahan pangan penghasil protein hewani adalah daging, ikan, unggas, telur, ayam, dan susu. Protein nabati dapat diperoleh dari kacang-kacangan, tempe, tahu, dan oncom. Kandungan vitamin dan mineral didapat dari sayuran dan buah-buahan yang bermanfaat untuk mengatur metabolisme, serta menjaga keseimbangan cairan tubuh dan lain-lain (Rizqie Auliana, 2001 : 65).

3. Penyusunan Menu Berdasarkan Waktu Makan

Dilihat dari waktu penyajian menu Indonesia sehari-hari menurut Marwanti (2000 : 15) dapat digolongkan menjadi makan pagi, makan siang, dan makan malam.

a) Menu Makan Pagi

menu makan pagi dihidangkan antara pukul 06.00-08.00 pagi. Makan pagi sangat penting karena lebih kurang selama delapan jam atau selama tidur menyebabkan tubuh kita tidak memperoleh makanan. Padahal saat tidur pun tubuh tetap mengeluarkan energi. Selain alasan tersebut, makan pagi juga dapat memberi semangat dan tenaga untuk bekerja pada pagi harinya. Hidangan yang disiapkan

untuk memenuhi kebutuhan gizi pada waktu makan pagi, yaitu makanan yang mengandung unsure pemberi kalori, zat pengatur, dan zat pembangun (Marwanti, 2000 : 15). Menurut Rizqie Auliana (2001 : 63) makan pagi biasanya terdiri atas hidangan yang praktis, serta mudah dibuat dan disajikan. Hal ini mengingat waktu pengolahannya sangat terbatas.

b) Menu Makan Siang

Menu makan siang pada umumnya dihidangkan pada pukul 12.00-14.00. Waktu makan siang merupakan waktu makan utama sehingga susunan hidangannya lebih lengkap daripada waktu yang lain. Pada hari-hari tertentu, menu makan siang dapat dibuat lebih istimewa, misalnya pada hari libur. Pada saat itu, dapat menghidangkan lauk-pauk dan sayur lebih dari satu macam. Dapat juga tetap menyajikan satu macam lauk-pauk dan sayur, namun dimasak dengan lengkap. Misalnya, telur tidak hanya didadar , tetapi dapat dimasak menggunakan bumbu-bumbu tertentu. Susunan hidangan yang disajikan harus tetap mengandung gizi yang seimbang. (Marwanti, 2000 : 16)

c) Menu Makan Malam

Menu makan malam dihidangkan pada pukul 18.00-20.00. Menu yang dihidangkan hampir sama dengan menu makan siang, akan tetapi pada waktu-waktu tertentu dapat pula dibuat istimewa. Menu makan malam dapat pula disajikan menu yang sama dengan menu makan siang, tetapi ada lauk-pauk dan sayuran yang dikurangi atau ditambah. (Marwanti, 2000 : 17)

Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, menurut Marwanti (2000 : 18) masalah susunan menu juga berkembang. Walaupun susunan menu terkesan tetap, tetapi semakin banyak variasi pemakaian bahan sehingga terjadi peningkatan teknologi pengolahan dan peningkatan kualitas serta kuantitas bahan. Secara garis besar, pola menu Indonesia dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 1. Pola Umum Menu

Pola Umum Menu	Keterangan
<p>Makan Pagi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Nasi atau penggantinya 2) 1 macam lauk 3) 1 macam sayur 4) Minuman Panas 5) Buah-buahan atau sari buah 	<ul style="list-style-type: none"> • Cukup memberi unsur tenaga, pembangun, dan pengatur • Mengingat waktunya sempit maka makanan harus yang praktis • Dapat dihidangkan bubur, roti, sedap-sedapan atau nasi goreng • Dapat sisa makan malam
<p>Makan Siang</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Nasi atau penggantinya 2) 1 macam lauk 3) 1 macam sayur 4) Buah-buahan 5) Air putih atau teh 	<ul style="list-style-type: none"> • Merupakan waktu makan yang utama • Susunan hidangan biasanya lebih lengkap • Bisa juga nasi dengan satu macam lauk tertentu

Pola Umum Menu	Keterangan
Makan Malam 1) Nasi atau penggantinya 2) 1 macam lauk 3) 1 macam sayur 4) Buah-buahan 5) Air putih atau teh	<ul style="list-style-type: none"> • Dapat sama atau hampir sama dengan makan siang • Macam hidangan seperti waktu makan siang, namun dapat dikurangi atau ditambah • Dapat dibuat istimewa, misalnya pada malam-malam tertentu

Sumber: Marwanti. 2013. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita

4. Penyusunan Menu Ditinjau dari Tujuan

Ditinjau dari tujuan dan penggunaannya, menu dapat dibagi menjadi dua golongan besar, yaitu menu untuk sehari-hari dan menu untuk kesempatan khusus.

a) Menu sehari-hari

Menu sehari-hari adalah menu yang dihidangkan setiap hari. Menyusun menu dapat dilakukan 4-5 hari, satu bulan, dan sebagainya. Penyusunan menu yang dibuat jauh sebelumnya akan menimbulkan hal-hal positif, seperti mengmat waktu, tenaga, pikiran, uang, dan memudahkan dalam menyusun daftar belanja. Perencanaan menu yang sudah matang akan memudahkan dalam menyusun daftar belanja. Bahan-bahan yang tahan lama dapat dibeli sekaligus untuk kebutuhan mendatang, sedangkan untuk bahan-bahan yang segar dapat dibelanjakan setiap harinya. (Marwanti, 2000 : 21)

Selain berdasarkan perencanaannya, menu sehari-hari dapat dibagi menjadi dua, yaitu menu sehari-hari untuk keluarga, dan menu sehari-hari untuk usaha :

1) Menu sehari-hari untuk keluarga

Menu sehari-hari untuk keluarga dapat digolongkan berdasarkan umur, jenis kegiatan, dan keadaan anggota keluarga yang akan makan. Penggolongan itu sebagai berikut :

a) Menu untuk balita

Pada usia balita, peran makanan yang bernilai gizi tinggi sangat penting seperti pada makanan yang mengandung energi, protein (terutama protein hewani), vitamin (vitamin B kompleks, vitamin C, vitamin A), dan mineral (Ca, Fe, Yodium, fosfor, Zn). Makanan yang diberikan kepada anak harus bisa meningkatkan selera makan anak. Pada umumnya anak-anak lebih menyukai makanan yang bervariasi, bentuk makanan yang lucu dan berwarna-warni, dan lebih menyukai makan dengan teman sebayanya. Pada masa ini balita perlu memperoleh zat gizi dari makanan sehari-hari dalam jumlah yang tepat dan kualitas yang baik. (Merryana Adriani, 2012 : 206-207)

b) Menu untuk anak sekolah dan remaja

Usia sekolah merupakan masa perkembangan anak di mana mereka sedang dibina untuk mandiri, berperilaku menyesuaikan dengan lingkungan, peningkatan berbagai kemampuan dan berbagai perkembangan lain yang membutuhkan fisik yang sehat, maka perlu ditunjang oleh keadaan gizi yang baik untuk tumbuh kembang yang optimal. Kondisi ini dapat dicapai melalui proses pendidikan dan

pembiasaan serta penyediaan kebutuhan yang sesuai, khususnya melalui makanan sehari-hari seorang anak. (Merryana Adriani, 2012 : 250)

Anak usia sekolah membutuhkan makanan yang kurang lebih sama dengan yang dianjurkan untuk anak prasekolah, hanya saja porsi yang diberikan lebih besar karena kebutuhannya yang lebih banyak, mengingat bertambahnya berat badan dan aktivitasnya. Kebutuhan zat gizi yang disesuaikan dengan banyak aktivitas yang dilakukan oleh anak usia sekolah sangat mempengaruhi, untuk itu ada beberapa fungsi dan sumber zat gizi yang perlu diketahui. (Merryana Adriani, 2012 : 264)

2) Menu sehari-hari untuk usaha

Menurut sifatnya, usaha bisa dapat dibedakan menjadi jenis usaha, seperti komersial, sosial, dan semikomersial. Komersial meliputi restoran, rumah makan, dan sebagainya. Sosial terdiri dari atas panti asuhan, panti jompo, dan rumah sakit. Semikomersial seperti asrama sekolah ataupun kantin suatu industri.

Menu untuk restoran dan rumah makan perlu juga memperhatikan kebutuhan gizi. Waktu menyusun menu sangat tergantung pada bagaimana hidangan tersebut akan disajikan, karena kita mengenal menu yang disajikan secara *table d'hote* (rangkai menu katering), *a la carte* (restoran yang menuliskan harga makanan untuk setiap jenis makanan), atau *plate service* (dalam bahasa Jawa dikenal dengan racikan). (Marwanti, 2000 : 24)

b) Menu untuk kesempatan khusus

Menu untuk kesempatan khusus adalah susunan hidangan yang dihidangkan pada waktu-waktu tertentu seperti menu untuk selamat, menu untuk pesta (pesta

ulang tahun, pernikahan dan syukuran), dan menu untuk pertemuan (wisuda, arisan, seminar, dan sebagainya). Dalam menyusun menu untuk kesempatan khusus perlu diperhatikan macam kegiatan yang akan berlangsung. Makanan yang disajikan sering dikaitkan dengan maksud atau tujuan selamat, jika menu kesempatan khususnya untuk selamat. Bentuk penyajian dan setiap bahan yang disajikan mempunyai falsafah sendiri-sendiri. Kacang panjang yang disajikan pada hidangan tumpeng mempunyai maksud agar dapat berumur panjang (Marwanti, 2000 : 24-25)

5. Pengetahuan Resep Makanan

Resep dapat dikatakan sebagai ilmu karena memiliki sistematika untuk membahasnya, memiliki objek yang jelas yakni masakan, dan memiliki metode khas untuk mempelajarinya. Resep adalah seperangkat instruksi yang memuat nama masakan, bahan, bumbu, dan cara membuat, serta cara menghidangkan suatu masakan. Pembuatan resep dapat dilakukan dengan cara melakukan percobaan dalam mengubah atau memodifikasi resep yang telah diperoleh dan membuat percobaan sendiri dari pengalaman memasak yang telah digeluti selama bertahun-tahun. Pengalaman tersebut yang kemudian digunakan untuk membuat resep.

Dalam dunia masak-memasak resep berguna untuk mengetahui beberapa bahan dan cara membuat suatu masakan, mengetahui hubungan masakan yang satu dengan masakan yang lain, serta dapat mengubah resep yang sudah ada menurut kehendak. Penulisan setiap resep masakan mempunyai aturan dan ciri-ciri tertentu, diantaranya :

- a. Nama masakan harus ditulis dengan jelas.
- b. Bahan yang diperlukan disertai timbangan atau ukuran dan bumbu-bumbu.
- c. Cara pembuatan diuraikan secara singkat, tetapi jelas.
- d. Cara menghidangkan masakan.
- e. Banyaknya porsi dalam suatu resep.
- f. Menyebutkan jenis cetakan yang digunakan dalam membuat suatu masakan.

(Marwanti, 2000 : 35-38)

6. Klasifikasi Hidangan Indonesia

Masakan Indonesia menurut Marwanti (2000 : 43) mempunyai aneka macam susunan yang strukturnya terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayur, sambal, sedap-sedapan, dan minuman. Pada dasarnya makanan Indonesia dapat dikelompokkan sebagai berikut :

- a. Makanan pokok dari beras atau penggantinya

Makanan pokok orang Indonesia adalah nasi yang terbuat dari beras. Disamping bahan makanan pokok berupa beras, di Indonesia mengenal bahan makanan pokok lain seperti, jagung, singkong, dan ubi. (Marwanti, 2000 : 43)

Beras merupakan makanan utama yang dikonsumsi dalam jumlah paling banyak. Dipasaran ada tiga jenis beras, yaitu beras pecah kulit, beras selep, dan beras buton. Beras yang ditanak akan menghasilkan dua jenis nasi, yaitu nasi pulen dan nasi pero. Nasi pulen dihasilkan dari beras yang kandungan amilopektin dalam patinya tinggi, sehingga butiran nasinya lunak dan saling melekat. Nasi pero adalah nasi yang keras dan antarbutirannya saling terpisah dan dihasilkan dari beras

dengan kandungan amilosa dalam patinya tinggi. Amilopektin menyebabkan sifat lekat seperti pada ketan, sedangkan amilosa memiliki sifat yang berkebalikan.

Membuat nasi harus menanak beras dengan perbandingan air dan beras sebesar 1 : (1,2 – 1,6). Jumlah air dapat ditambah apabila beras yang ditanak merupakan beras pera, sebaliknya dengan beras yang baru diselep atau ditumbuk, keperluan airnya pada saat ditanak lebih sedikit daripada beras yang sudah disimpan. Menanak nasi dapat menggunakan dandang, kendil, *magic com*, dan *rice cooker*. (Agnes Murdiati, 2013 : 6-7)

b. Lauk pauk

Menurut Marwanti (2000 : 55) lauk pauk adalah hidangan yang merupakan pelengkap nasi yang berasal dari hewan dan produknya, tumbuh-tumbuhan, atau kombinasi hewan dan tumbuhan yang dimasak dengan bumbu tertentu.

1) Hidangan lauk dari bahan hewani dan produknya

Bahan makanan sumber protein hewani yang banyak digunakan adalah telur, unggas, daging, ikan, dan hasil laut yang lain. Bahan-bahan tersebut dapat dimasak dengan menggunakan rangkaian bumbu, seperti bumbu rujak, opor, besengek, bumbu bali, rendang, balado, gulai, dan sebagainya. (Marwanti, 2000 : 57)

a) Telur

Telur merupakan sumber lemak dan protein hewani yang mudah didapatkan dan murah, dengan kandungan gizinya lengkap dan mudah diserap oleh tubuh. Kandungan gizi terbanyak terdapat pada bagian kuning telur, yaitu asam amino esensial, serta mineral, seperti besi, fosfor, kalsium, dan vitamin B kompleks. Semua

lemak dan sebagian protein sebesar 50% terdapat pada kuning telur, sedangkan bagian putih telurnya mengandung sebagian lain protein yang tersisa dan sedikit karbohidrat. (Agnes Murdiati, 2013 : 88-89)

Protein dalam telur akan mengalami koagulasi ketika dipanaskan. Proses memasak yang terlalu lama akan menghasilkan koagulasi protein berlebih dan karenanya menghasilkan tekstur karet, terutama pada putih telur. Telur yang matang merupakan makanan yang dapat dicerna dengan mudah dan jika kematangannya tepat, hanya sedikit nutrisi protein yang hilang. (Michael E. J. Lean, 2013 : 345-346)

Telur dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan terutama untuk lauk pauk dan kudapan. Olahan lauk-pauk dari telur dapat berupa telur dadar, telur mata sapi, telur rebus, dan garang asem. Telur sering digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan lauk-pauk sebagai pelengkap gizi seperti pada capcai dan orak-arik. (Agnes Murdiati, 2013 : 89)

b) Unggas

Menurut Agnes Murdiati (2013 : 75) Daging unggas dapat berupa daging ayam, bebek, entok, angsa, burung, dan lain-lain, tetapi yang paling sering ditemukan di pasaran adalah daging ayam dan bebek. Daging ini termasuk jenis daging putih.

Ayam adalah unggas yang paling sering dikonsumsi, karena dagingnya relatif empuk dengan harga terjangkau dan mudah diperoleh. Daging ayam dapat diperoleh di pasar-pasar tradisional maupun *supermarket* baik dalam keadaan segar

atau dalam keadaan beku. Daging ayam dapat diperoleh dari ayam potong maupun ayam kampung. Ayam potong mempunyai tekstur yang lebih empuk dan berlemak, serta bisa dijual dalam bentuk potongan ataupun utuh. Daging ayam kampung sedikit lebih keras dan mengandung sedikit lemak jika dibandingkan dengan ayam potong. Berbeda dengan ayam potong yang bisa dijual dalam bentuk potongan atau utuh, ayam kampung biasanya dijual dalam bentuk utuh atau dalam keadaan hidup. (Agnes Murdiati, 2013 : 75)

Ayam dapat dimasak dengan berbagai macam cara, bisa direbus, digoreng, dibakar, atau dipanggang. Contoh menu daging ayam yang dapat dipanggang adalah sate ayam panggang. Sate ayam dibuat dari daging ayam mentah yang dibumbui kemudian dihidangkan bersama sambal. Sambal yang dihidangkan dapat berupa sambal kecap ataupun sambal kacang seperti sate Madura. (Marwanti, 2000 : 58)

Daging bebek berbeda dengan daging unggas lainnya, karena daging bebek cenderung lebih amis, basah, dan liat, tetapi memiliki cita rasa yang lebih gurih. Daging bebek biasanya dilumuri dengan air jeruk nipis atau cuka, serta menambahkan bumbu penambah aroma seperti daun jeruk, daun salam, daun sereh, dan lengkuas untuk menghilangkan bau amisnya. Daging bebek sebaiknya dikonsumsi tanpa kulit agar aman bagi kesehatan, karena memiliki kandungan asam lemak jenuh yang tinggi. Daging bebek dapat diperoleh dipasar-pasar tradisional maupun di *supermarket*. Di pasar-pasar tradisional daging bebek lebih sering dijual dalam bentuk bebek hidup, sedangkan di *supermarket* daging bebek dijual dalam

bentuk potongan segar ataupun beku. Daging bebek dapat diolah menjadi bebek goreng, bebek panggang, bebek peking, gulai bebek, dan lain-lain. (Agnes Murdiati, 2013 : 77)

c) Daging

Daging merupakan bahan pangan yang kaya lemak dan protein, zat besi dan beberapa vitamin, terutama vitamin B kompleks. Daging umumnya adalah daging ternak berkaki empat yang berwarna merah seperti daging sapi dan kambing. (Agnes Murdiati, 2013 : 71)

Daging tanpa lemak (*lean meat*) adalah daging atau jaringan otot hewan. Komposisinya berbeda dari daging organ internal, seperti ginjal, dan hati, yang secara kolektif merupakan jeroan. Komposisi daging dari bermacam hewan menunjukkan keragaman yang banyak dan bahkan komposisi dari satu jenis daging, seperti daging sapi, akan beragam tergantung dari jenis peranakan, jenis makanannya, dan dari bagian mana daging tersebut berasal. (Michael E. J. Lean, 2013 : 323)

Daging sapi adalah daging yang banyak dan mudah ditemui di pasaran. Di pasaran, daging ini dijual dalam bentuk potongan-potongan dengan atau tanpa tulang, baik dan segar, beku, maupun olahannya. Berdasarkan bagian-bagiannya, daging sapi dibedakan menjadi daging gandik, has (dalam dan luar), iga, sanding lamur, sengkel, dan sebagainya. Pembagian potongan daging ini mengikuti tauran tertentu dan masing-masing potongan mempunyai ciri khas dan kualitas tersendiri dalam pengolahan. Kualitas daging sapi yang baik diperoleh dengan cara memilih

daging yang masih berbau segar (tidak busuk atau asam), lembab dan mengkilat, warnanya merah segar, saat dipegang terasa basah namun tidak lengket ditangan, elastis, dan tidak lembek. (Agnes Murdiati, 2013 : 73)

Daging kambing merupakan daging yang berwarna merah muda, berserat lembut dan halus, lemaknya keras dan kenyal dengan warna kekuningan, serta bau khas kambing atau *prengus*. Bau khas kambing ini banyak tidak disukai, sehingga ada beberapa cara untuk menghilangkan baunya tersebut, yaitu dengan menambahkan jahe atau kunyit pada bumbu masakan kambing, menggunakan bumbu yang berbau tajam seperti kapulaga, kayu manis, cengkih, dan bumbu rempah lainnya, serta tidak mencuci daging kambing yang akan diolah. Pencucian daging kambing menyebabkan bau *prengus* semakin kuat. Saat membeli daging kambing, sebaiknya memilih daging yang masih berwarna merah muda dan kenyal. Penyimpanan daging kambing dapat dilakukan dengan cara dipotong kecil-kecil dan dibekukan agar daging kambing lebih awet. Daging kambing dapat diolah menjadi gulai, thengkleng, tongseng, dan sate. (Agnes Murdiati, 2013 : 72)

d) Ikan dan hasil laut lainnya

Salah satu sumber protein dan kalsium dalam menu makanan Indonesia adalah ikan dan hasil laut lainnya. Ikan merupakan bahan makanan yang mudah dicerna dan tidak membutuhkan waktu lama untuk mengolahnya. Sebagai lauk-pauk, ikan dapat dimasak dalam keadaan segar ataupun dalam keadaan yang sudah diawetkan. (Marwanti, 2000 : 59)

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani terbaik dan mengandung asam lemak takjenuh. Asam lemak pada ikan paling banyak terdapat pada bagian perutnya, yaitu asam lemak omega 3, terutama asam *eikosapentaenoat* (EPA), dan asam *dokosaheksaenoat* (DHA) yang baik untuk kekebalan tubuh, menghambat pertumbuhan sel kanker, menurunkan kolesterol jahat (LDL) dan meningkatkan kolesterol baik (HDL), menyehatkan jantung, dan baik untuk perkembangan otak terutama pada balita. Kandungan asam lemak pada ikan bervariasi, tergantung jenisnya. Pada umumnya ikan laut mengandung asam lemak tak jenuh rantai panjang yang relatif lebih banyak dibandingkan dengan ikan air tawar. (Agnes Murdiati, 2013 : 77)

Bawal, kakap merah, kembung, kerapu macan, sarden, tenggiri, dan tongkol merupakan jenis ikan laut yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Ikan air tawar atau payau yang memiliki nilai ekonomis tinggi antara lain bandeng, gurame, haruan, jelawat, juara, lele, mas, mujair, nila, patin, dan udang. Kualitas ikan yang baik diperoleh dengan cara memilih ikan yang masih berbau segar, dagingnya kenyal, dinding perutnya kuat, sisiknya kuat dan mengkilat, serta keseluruhan warnanya cemerlang. Ikan yang tidak langsung diolah dapat dibersihkan terlebih dahulu dan disimpan dalam rak daging atau *freezer* dalam lemari es. Ikan dapat langsung dikonsumsi secara segar dengan cara diolah menjadi ikan bakar, garang asem, ikan goreng, gulai ikan, pepes ikan, dan lain-lain. Ikan yang tidak langsung dikonsumsi biasanya diolah menjadi produk fermentasi dan nonfermentasi. Produk fermentasi ikan memiliki sifat dan bentuk yang berbeda dari ikan segar, sedangkan bentuk

produk nonfermentasi ikan memiliki sifat yang tidak berbeda jauh dari bentuk dan sifat awal ikan. (Agnes Murdiati, 2013 : 78)

2) Hidangan lauk dari bahan nabati

Bahan makanan nabati tidak kalah pentingnya dengan protein hewani yang diterapkan pada menu sehari-hari. Dibandingkan dengan bahan makanan hewani, bahan makanan nabati dijual relatif lebih murah. Bahan tersebut diantaranya adalah tahu, tempe, oncom, dan kacang-kacangan. (Marwanti, 2000 : 62)

a) Tempe

Tempe dibuat dari kedelai rebus yang difermentasi dengan jamur *rhizopus*. Tempe kaya akan serat pangan, kalsium, vitamin B, dan zat besi. Berbagai macam kandungan dalam tempe yang mempunyai nilai fungsional seperti, antibiotika untuk menyembuhkan infeksi, dan antioksidan pencegah penyakit degeneratif. Sebagian besar orang mengkonsumsi tempe sebagai lauk-pauk, sedangkan vegetarian di seluruh dunia menggunakan tempe sebagai pengganti daging. (Agnes Murdiati, 2013 :42)

b) Tahu

Tahu berasal dari China, namun sudah banyak digunakan dalam masakan lokal dan menjadi favorit. Tahu dibuat dari sari kedelai yang diambil sarinya, yang kemudian diendapkan menggunakan bahan penggumpal. Kualitas tahu yang baik diperoleh dengan cara memilih tahu yang tidak berbau menyengat (bau asam atau formalin), lembut tetapi tidak hancur, tidak berlendir, dan berwarna putih. Selain berwarna putih, tahu juga ada yang berwarna kuning. Pemilihan kualitas tahu

kuning yang baik dengan cara tidak memilih warna tahu yang terlalu mencolok dan pastikan pewarna yang digunakan untuk mewarnai tahu merupakan warna alami seperti kunyit. Penyimpanan tahu yang baik dilakukan dengan cara merebusnya terlebih dahulu kemudian disimpan dalam wadah kedap udara, direndam dalam air agar tidak kering, dan disimpan dalam lemari pendingin. (Agnes Murdiati, 2013 : 42)

c) Oncom

Oncom terbuat dari ampas pembuatan minyak kacang. Produksi oncom terbanyak berada di Jawa Barat. Oncom merupakan sumber protein yang baik. Oncom dapat diolah dengan cara digoreng, dikukus, direbus, ditumis, dibakar, dipanggang, dipepes atau untuk campuran sayuran. (Marwanti, 2000 : 62)

d) Kacang-kacangan

Menurut Agnes Murdiati (2013 : 40) kacang-kacangan merupakan sumber protein, dan potensial sebagai sumber mineral, vitamin B, karbohidrat kompleks, dan serat. Kacang-kacangan terdiri dari kacang hijau, kacang tanah, kacang tholo, kacang kedelai, kacang koro, dan kacang kapri.

Kacang-kacangan dapat dibuat daging tiruan atau ayam tiruan. Daging tiruan dapat dibuat dari kacang merah, roti tawar, kacang tanah, dan kacang telur. Bumbu yang digunakan adalah lada, pala, garam, dan bawang putih. Setelah bahan dan bumbu tercampur rata kemudian dikukus. Ayam tiruan dapat dibuat dari kembang tahu yang telah direndam dalam air panas ditambah telur dan bumbu yang terdiri atas lada, bawang putih, garam dan vetsin. Semua bahan dicampur rata, dan

setelah semua bahan tercampur rata kemudia adonan dikukus. (Marwanti, 2000 : 63)

3) Hidangan sayur dan sayuran

Sayur adalah suatu hidangan berkuah yang merupakan kelengkapan nasi yang dapat dimakan dengan atau tanpa nasi. Sayuran dan kacang-kacangan merupakan bahan utama yang biasa digunakan. Bahan cair yang digunakan dalam membuat sayur adalah air, kaldu, dan santan. Bahan isi dapat ditambahkan dengan bahan lain dari hewan atau tumbuh-tumbuhan dan produknya. Pada dasarnya hidangan sayur dapat diklasifikasikan menjadi dua golongan besar, yaitu sayur yang mengandung kuah air atau kaldu seperti sayur asam dan sayur bening, serta sayur berkuah air atau kaldu yang ditambahkan dengan santan. (Marwanti, 2000 : 65-67)

Hidangan sayuran adalah masakan atau hidangan yang berasal dari sayuran sebagai bahan pokok, tidak berkuah, dan dapat digunakan sebagai pelengkap nasi. Memasak sayuran yang ideal adalah sayuran dalam keadaan empuk, tetapi masih utuh, serta warna sayuran yang sudah dimasak tidak berbeda jauh dengan warna asli. Tujuannya adalah untuk mempertahankan gizi sebanyak mungkin yang terkandung pada sayuran, mudah dimakan, mudah dicerna, dan sayuran masih tetap enak dimakan. (Marwanti, 2000 : 68)

C. Penelitian yang Relevan

1. Peneltian relevan yang dilakukan oleh Chandra Septianingrum (2014) dengan judul " Manajemen *Cafetaria* sebagai Model *Teaching Factory* di Jurusan Jasa Boga SMKN 3 Klaten ". Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perencanaan,

pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan *Teaching Factory* di Jurusan Jasa Boga SMK N 3 Klaten. Hasil dari penelitian ini adalah perencanaan *Cafeteria* SMK N 3 Klaten yang meliputi perencanaan SDM, pemasaran, produksi dan keuangan sudah dilaksanakan dengan baik dilihat dari kesesuaian teori. Pengorganisasian *Cafeteria* SMK N 3 Klaten telah dilaksanakan dengan cukup baik, pelaksanaan *Cafeteria* SMK N 3 Klaten telah dilaksanakan dengan baik. Pengawasan *Cafeteria* SMK N 3 Klaten telah sesuai dengan tindakan pengawasan yang meliputi *measurement, evaluating*, dan tingkat efisiensi dalam mencapai tujuan bersama. Secara garis besar manajemen *Cafeteria* SMK N 3 Klaten telah dilaksanakan dengan baik, *Cafeteria* SMK N 3 Klaten sebagai wujud dari kegiatan *Teaching Factory* telah sesuai dengan tujuan *Teaching Factory* itu sendiri.

2. Penelitian relevan yang dilakukan oleh Risyana (2000) dengan judul "Manajemen Bengkel Las Di Kotamadya Yogyakarta." Penelitian ini bertujuan mengetahui manajemen sumber daya manusia, manajemen keuangan, manajemen produksi, dan manajemen pemasaran/pelayanan pada bengkel las di Kotamadya Yogyakarta. Hasil dari penelitian ini adalah manajemen bengkel las yang meliputi manajemen sumber daya manusia, manajemen keuangan, manajemen produksi, dan manajemen pemasaran ternyata sudah berjalan cukup baik dengan pola manajemen keluarga/tradisional atau belum sampai pada manajemen yang baku dan manajemen perusahaan murni. Kondisi baik ini dilihat dari kelancaran produksi, jumlah order, besar omzet, besar modal dan produk yang dihasilkan.

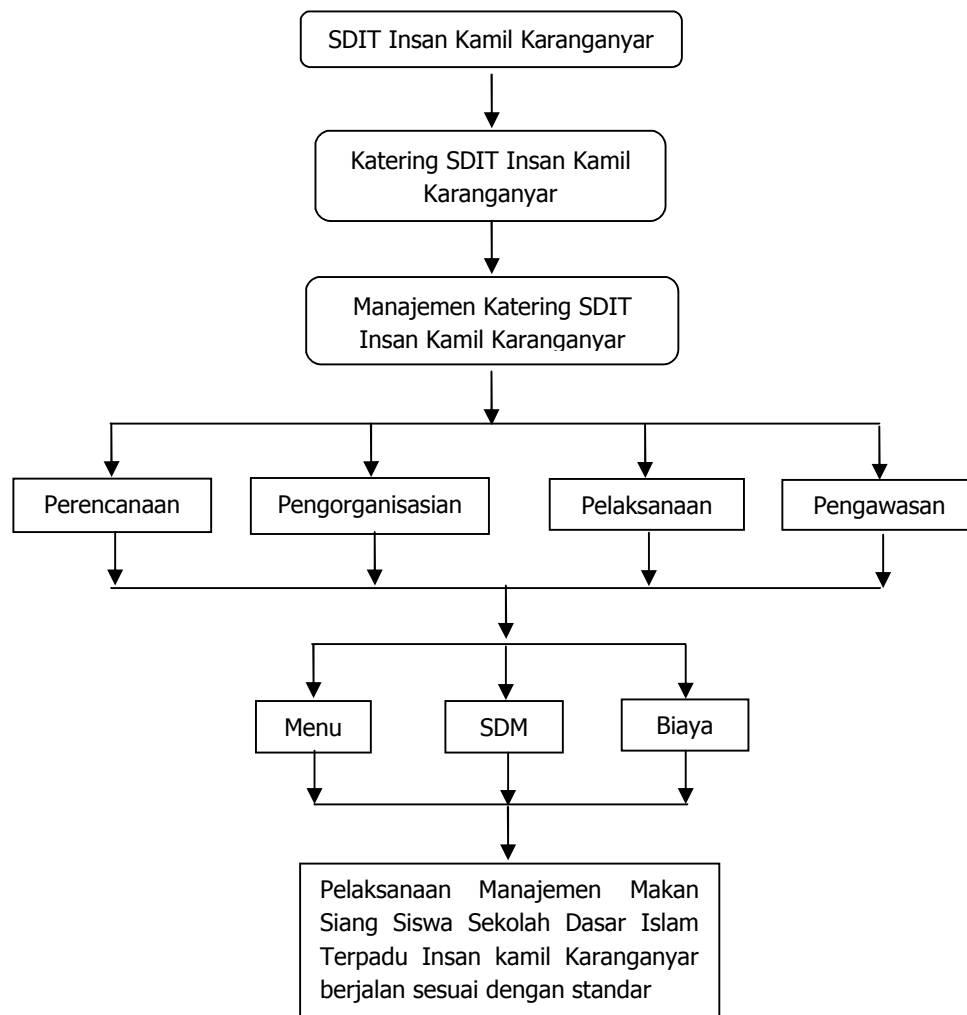
3. Penelitian relevan yang dilakukan oleh Sri Wahyuni (1999) dengan judul "Studi Tentang Menu Makan Siang dan Tingkat Penerimaan Siswa Di SD Muhammadiyah Sopen Yogyakarta." Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui makanan apa saja yang dihidangkan pada waktu makan siang yang diselenggarakan di SD Muhammadiyah Sopen Yogyakarta, mengetahui tingkat penerimaan siswa terhadap makan siang yang diselenggarakan di SD Muhammadiyah Sopen Yogyakarta, mengetahui makanan apa saja yang paling disukai siswa pada sajian menu makan siang yang diselenggarakan di SD Muhammadiyah Sopen Yogyakarta, mengetahui kandungan gizi energi dan protein dari makan siang yang disajikan di SD Muhammadiyah Sopen Yogyakarta. Hasil dari penelitian ini ditinjau dari susunan hidangan 60% termasuk baik, karena sudah terdapat 3 fungsi makanan bagi tubuh, yaitu makanan sebagai zat tenaga, zat pembangun, dan zat pengatur. Tingkat penerimaan siswa pada menu makan siang yang disajikan di SD Muhammadiyah Sopen Yogyakarta termasuk dalam kategori sedang, yaitu sebesar 81,32% (74 responden).

D. Kerangka Berfikir

Pelaksanaan makan siang siswa merupakan program makan siang bersama yang diselenggarakan oleh pihak sekolah untuk menopang proses belajar siswa selama disekolah. Manajemen pelaksanaan makan siang siswa dibawah tanggung jawab pihak katering sekolah. Dalam pelaksanaannya terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi. Faktor-faktor tersebut diantaranya fungsi-fungsi manajemen yang terdiri dari perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan, klasifikasi

sumber daya yaitu sumber daya manusia dan keuangan, menu, pengetahuan resep makanan, serta klasifikasi hidangan Indonesia. Tahap rencana penelitian yang akan dilakukan adalah dengan cara mengumpulkan informasi mengenai fungsi-fungsi manajemen yang terdiri dari perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan, klasifikasi sumber daya yaitu sumber daya manusia dan keuangan, menu, pengetahuan resep makanan, dan klasifikasi hidangan Indonesia, serta ketentuan yang berlaku di sekolah. Informasi-informasi tersebut dikumpulkan dengan metode wawancara, angket, dan dokumentasi.

Perencanaan dibuat berdasarkan tujuan dan evaluasi sebelumnya. Pengorganisasian perlu dibuat agar apa yang sudah direncanakan dapat dibagi tugas sesuai dengan tanggung jawab setiap personil. Pelaksanaan merupakan bukti nyata dari sebuah rencana. Tingkat ketercapaian suatu rencana terletak pada pelaksanaannya. Pengawasan digunakan sebagai bahan evaluasi untuk mengetahui kinerja pegawai, tingkat keberhasilan pelaksanaan, keuangan, dll. Kerangka berfikir dapat diilustrasikan pada gambar 1.



Gambar 1. Kerangka Berfikir

Keterangan: = Diteliti

E. Pertanyaan penelitian

1. Bagaimana perencanaan makan siang di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar ?
2. Bagaimana pengorganisasian makan siang di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar?
3. Bagaimana pelaksanaan makan siang di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar?
4. Bagaimana pengawasan makan siang di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar?

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian ini merupakan penelitian deskriptif. Menurut Cholid Narbuko, (2010: 44), penelitian deskriptif yaitu penelitian yang berusaha untuk menuturkan pemecahan masalah yang sekarang berdasarkan data-data, jadi ia juga menyajikan data, menganalisis dan menginterpretasi. Menurut Sugiyono, (2006:11), penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (*independent*) tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variabel lain. Penelitian deskriptif adalah penelitian yang bertujuan menggambarkan secara sistematis, faktual, dan akurat tentang suatu situasi, keadaan atau bidang kajian yang menjadi obyek penelitian. Hasil deskripsi dapat bersifat kuantitatif (menggunakan angka-angka) maupun kualitatif.

Berdasarkan kedua pengertian tersebut, dapat disimpulkan bahwa penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan pada variabel mandiri, tanpa membuat perbandingan dengan variabel lain dengan menggambarkan keadaan yang sedang berlangsung secara sistematis, akurat sesuai fakta yang terjadi tanpa melakukan pengujian hipotesis. Penelitian ini dilakukan untuk menggambarkan keadaan obyek dan fakta- fakta yang bersangkutan serta tidak bermaksud untuk menguji hipotesis tetapi hanya menggambarkan apa adanya tentang pelaksanaan manajemen makan

siang berdasarkan perencanaan, pengorganisasian, pengendalian, dan pelaksanaan di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di SD Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar yang beralamat di Jl. Kapten Mulyadi, Tegalarum, Cangakan, Karanganyar. Penelitian dilakukan pada bulan Januari-Maret tahun 2015.

C. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi

Populasi adalah sekumpulan orang, hewan, tumbuhan atau benda yang mempunyai karakteristik tertentu yang akan diteliti (Endang Mulyatiningsih, 2011: 10). Sedangkan menurut Agus Riyanto (2013 : 29) populasi merupakan seluruh subjek (manusia, binatang percobaan, data laboratorium, dan lain-lain) yang akan diteliti dan memenuhi karakteristik yang ditentukan. Populasi dalam penelitian ini adalah siswa kelas 5 SD Islam Terpadu Insan Kamil karanganyar yang terdiri dari 3 kelas sebanyak 95 siswa.

2. Sampel

Pengertian sampel menurut Endang Mulyatiningsih, (2011 : 10) sampel adalah cuplikan ataupun bagian dari populasi tersebut. Menurut Agus Riyanto (2013 : 30) sampel adalah sebagian dari populasi yang diharapkan dapat mewakili atau representative populasi. Metode pengumpulan sampel pada penelitian ini menggunakan metode *purposive*. Teknik yang digunakan dalam menentukan sampel sesuai dengan tabel *Isaac & Michael* dengan perhitungan kesalahan sebesar 5%.

Dari perhitungan populasi 95 siswa kelas 5 SD Islam Terpadu Insan Kamil, berdasarkan penentuan sampel Isaac & Michael maka didapatkan sampel penelitian sebesar 75 siswa dengan taraf kesalahan sebesar 5% (Endang Mulyatiningsih, 2011:19).

D. Definisi Operasional Variabel Penelitian

Pelaksanaan manajemen untuk siswa Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil adalah pelaksanaan manajemen makan siang yang dilakukan secara tetap untuk jangka waktu tidak terbatas. Pelaksanaan manajemen siswa Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil dalam penelitian ini dilihat dari proses perencanaan, pengorganisasian, pengendalian, hingga pelaksanaan makan siang siswa.

E. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data

1. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah cara atau prosedur yang dilakukan untuk mengumpulkan suatu data (Endang Mulyatiningsih, 2011: 24). Adapun metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode non tes dengan menggunakan angket dan wawancara. Angket atau kuesioner merupakan alat pengumpulan data yang memuat sejumlah pertanyaan atau pernyataan yang harus dijawab oleh subjek penelitian (Endang Mulyatiningsih, 2010: 28). Ada dua teknik dalam pengumpulan data pada penelitian ini, yaitu dengan menggunakan wawancara (*interview*) dan angket (kuesioner).

Wawancara adalah bentuk komunikasi langsung antara peneliti dan responden. Komunikasi berlangsung dalam bentuk tanya-jawab dalam hubungan

tatap muka, sehingga gerak dan mimik responden merupakan pola media yang melengkapi kata-kata secara verbal. Wawancara tidak hanya menangkap pemahaman atau ide, tetapi juga dapat menangkap perasaan, pengalaman, emosi, motif yang dimiliki oleh responden yang bersangkutan. (W. Gulo, 2000 : 119)

2. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah suatu alat yang digunakan untuk mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati (Sugiyono, 2006:305). Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini antara lain adalah:

a. Wawancara

Pedoman wawancara yang digunakan untuk mengumpulkan data tentang menu makan untuk siswa dan pengurus katering Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil berupa pertanyaan-pertanyaan secara mendalam. Daftar pertanyaan merupakan aspek-aspek yang akan digali, sedangkan penjabaran lebih jauhnya dapat terjadi ketika wawancara berlanjut. Pertanyaan tersebut dikembangkan dari kisi-kisi yang terdapat pada tabel 2.

Tabel 2. Kisi-kisi Pedoman Wawancara Instrumen

Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir Soal
Pelaksanaan Manajemen Makan Siang Siswa	<i>Planning</i>	Perencanaan Menu	1, 2
		Perencanaan SDM	3, 4
		Perencanaan Biaya	5
	<i>Organizing</i>	Pengorganisasian Menu	6, 7
		Pengorganisasian SDM	8
		Pengorganisasian Biaya	9, 10, 11
	<i>Actuating</i>	Pelaksanaan Menu	12, 13
		Pelaksanaan SDM	14, 15
		Pelaksanaan Biaya	16, 17
	<i>Controlling</i>	Pengawasan	18, 19
		Pengawasan Menu	20, 21, 22
		Pengawasan SDM	23, 24, 25
		Pengawasan Biaya	26, 27

b. Kuesioner (Angket)

Kuesioner yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner tertutup dan berbentuk *rating scale* (skala bertingkat). Kuesioner tertutup adalah kuesioner yang sudah disediakan jawabannya sehingga responden tinggal memilih (Suharsimi Arikunto, 2006:152). Skala bertingkat berisi angka-angka yang disusun secara bertingkat dari yang paling kecil berturut-turut ke yang paling besar atau sebaliknya. Skor jawaban disusun berdasarkan skala *Likert* dengan alternatif empat jawaban yaitu Sangat Sesuai (SS), Sesuai (S), Kurang Sesuai (KS), dan Tidak Sesuai (TS). Skor yang diberikan antara 4-1. Pernyataan disesuaikan dalam hal keterkaitan sumber data terhadap Manajemen Pelaksanaan Makan Siang Siswa. Pernyataan dalam kuesioner berjumlah 14 butir, dengan kisi-kisi yang meliputi pelaksanaan, yaitu pelaksanaan menu dan SDM. Kisi-kisi Kuesioner Instrumen Pelaksanaan Manajemen Makan Siang Siswa dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Kisi-kisi Kuesioner Instrumen

Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir Soal
Pelaksanaan Manajemen Makan Siang Siswa	<i>Actuating</i>	Pelaksanaan Menu	1, 2, 3, 4, 9, 10, 14
		Pelaksanaan SDM	5, 6, 7, 8, 11, 12, 13

F. Validitas dan Reliabilitas Instrumen

Instrumen yang valid berarti alat ukur yang digunakan untuk mendapatkan data (mengukur) itu valid. (Sugiyono, 2012: 173). Instrumen yang reliabel adalah instrumen yang bila digunakan beberapa kali untuk mengukur obyek yang sama, akan menghasilkan data yang sama. Dengan menggunakan instrumen yang valid

dan reliabel dalam pengumpulan data, maka diharapkan diharapkan hasil penelitian akan menjadi valid dan reliabel.

1. Uji Validitas

Validitas adalah suatu ukuran yang menunjukkan tingkat-tingkat kevalidan atau kesahihan sesuatu instrumen (Suharsimi Arikunto, 2006:168). Validitas digunakan untuk mengetahui valid atau tidak suatu item dalam instrumen yang telah dibuat. Instrumen dikatakan valid apabila instrumen mempunyai ketelitian terhadap aspek yang hendak diukur.

a. Pengujian Validitas Konstruk

Uji Validitas Konstruk yang digunakan adalah validitas (*content validity*), diperoleh dengan cara uji validitas oleh para ahli (*expert judgment*) yaitu dosen pembimbing Program Studi Pendidikan Teknik. Cara ini untuk menganalisa dan mengevaluasi secara sistematis apakah butir instrumen telah memenuhi hal yang akan diukur. Instrumen penelitian berupa angket dan pedoman wawancara. Tahapan pengujian validitas instrumen merupakan pengukuran butir-butir kuesioner variabel pelaksanaan manajemen makan siang siswa. Butir-butir kuesioner tersebut disusun dan diuji validitasnya apakah butir-butir tersebut valid (reliabel) atau tidak valid (tidak reliabel). Apabila terdapat butir kuesioner yang tidak valid, maka butir kuesioner tersebut gugur dan tidak digunakan. Dalam hasil validasi konstruk (*expert judgement*) terdapat satu kali revisi oleh Dosen Pendidikan Teknik Boga, yaitu untuk memperbaiki dan menyesuaikan beberapa item.

b. Pengujian Validasi Isi

Pengujian validitas isi merupakan pengujian yang dilakukan dengan membandingkan antara isi instrumen dengan materi yang ada. Angket diuji validitas butir-butir instrumen lebih lanjut, maka setelah dikonsultasikan dengan ahli, maka selanjutnya diujicobakan sekitar 30 orang (Sugiyono, 2012:177).

Rumus yang digunakan untuk menguji validitas instrumen adalah rumus *product moment* dari Pearson, yaitu sebagai berikut:

$$r = \frac{(\sum xy) - (\sum x)(\sum y) / n}{\sqrt{[(\sum x^2) - (\sum x)^2 / n][(\sum y^2) - (\sum y)^2 / n]}}$$

Keterangan :

r = koefisien korelasi antara x dan y

n = jumlah responden

$\sum x$ = jumlah skor butir

$\sum x^2$ = total dari jumlah skor yang diperoleh tiap responden

$\sum y$ = jumlah dari kuadrat butir

$\sum y^2$ = total dari kuadrat jumlah skor yang diperoleh tiap responden

$\sum xy$ = jumlah hasil perkalian antara skor butir angket dengan jumlah skor yang diperoleh tiap responden

(Suharsimi Arikunto, 2006:170)

Setelah r_{hitung} ditemukan kemudian dikonsultasikan dengan r_{tabel} untuk mengetahui butir yang valid dan tidak valid. Apabila $r_{hitung} \geq 0,30$ maka butir pernyataan tersebut valid. Jika $r_{hitung} < 0,30$ maka butir pernyataan tersebut tidak valid (Sugiyono, 2012:179). Dalam menganalisis data menggunakan *SPSS (Statistical Program for Social Science) 15.0 for windows*.

Berdasarkan hasil uji coba instrumen yang telah dilaksanakan kepada 30 siswa kelas 5 dan 6 dengan 19 pernyataan diperoleh hasil uji validitas instrumen penelitian yang menyatakan hasil lima pernyataan dalam angket yang tidak valid karena r_{hitung} validitas bernilai kurang dari 0,3. Selanjutnya 14 soal yang dinyatakan valid kemudian digunakan untuk penelitian. Berdasarkan hasil uji coba instrumen yang telah dilaksanakan kepada 30 peserta didik kelas 5 dan 6 Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar diperoleh hasil uji validitas instrumen penelitian pada tabel 4.

Tabel 4. Hasil Uji Validitas

No	r_{hit}	r standar	Keterangan
1	.256	0,30	Tidak Valid
2	.409	0,30	Valid
3	-.167	0,30	Tidak Valid
4	.463	0,30	Valid
5	.019	0,30	Tidak Valid
6	.340	0,30	Valid
7	.507	0,30	Valid
8	.768	0,30	Valid
9	.305	0,30	Valid
10	.326	0,30	Valid
11	.569	0,30	Valid
12	.409	0,30	Valid
13	.359	0,30	Valid
14	.173	0,30	Tidak Valid
15	.606	0,30	Valid
16	.437	0,30	Valid
17	.322	0,30	Valid
18	.368	0,30	Valid
19	.158	0,30	Tidak Valid

2. Uji Reliabilitas

Instrumen reliabel artinya instrumen yang bila digunakan beberapa kali untuk mengukur obyek yang sama, akan menghasilkan data yang sama (Sugiyono, 2012:348). Uji reabilitas instrumen bertujuan untuk memperoleh instrumen yang benar-benar dapat dipercaya. Menurut Suharsimi Arikunto (2006:178) reliabilitas menunjuk pada satu pengertian bahwa sesuatu instrumen cukup dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpul data karena instrumen tersebut baik. Untuk menguji reliabilitas instrumen instrumen penelitian digunakan teknik *Alpha Cronbach* karena bentuk instrumen penelitian ini berbentuk *rating scale*. Teknik *Alpha Cronbach* (Suharsimi Arikunto, 2006:196).

Pengujian dilakukan dengan terlebih dahulu mencari butir yang valid dan tidak valid pada masing-masing instrumen. Jika ada butir yang tidak valid maka tidak dipakai. Pengujian realibilitas dengan bantuan komputer program *SPSS 16 Windows* dengan teknik *Alfa Cronbach* . Hasil dari perhitungan dengan menggunakan program *SPSS 16 windows* selanjutnya dikonsultasikan pada tabel berikut sebagai patokan untuk mengetahui reabilitas instrumen berdasarkan pada klasifikasi nilai koefisien korelasi memberikan pedoman dalam menginterpretasikan hasil koefisien pada tabel 5.

Tabel 5. Pedoman Interpretasi Reliabilitas

Interval koefisien	Tingkat Hubungan
0,00 -- 0,199	Sangat rendah
0,20 -- 0,399	Rendah
0,40 -- 0,599	Sedang
0,60 -- 0,799	Kuat
0,80 -- 1,000	Sangat kuat

(Sugiyono, 2012: 231)

Instrumen dikatakan reliabel jika $r_{hitung} \geq r_{tabel}$ dan sebaliknya jika $r_{hitung} < r_{tabel}$ instrumen dikatakan tidak variabel atau nilai r_{hitung} dikonsultasikan dengan tabel interpretasi r dengan ketentuan dikatakan reliabel jika $r_{hitung} \geq 0,600$. Dalam analisa penelitian ini dengan menggunakan program komputer *SPSS 15.0 for windows*.

Berdasarkan hasil uji coba instrumen yang telah dilaksanakan kepada 30 siswa kelas 5 dan 6 Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar diperoleh hasil uji reliabilitas instrumen penelitian sebagai berikut:

Tabel 6. Hasil Uji Reliabilitas Instrumen Penelitian

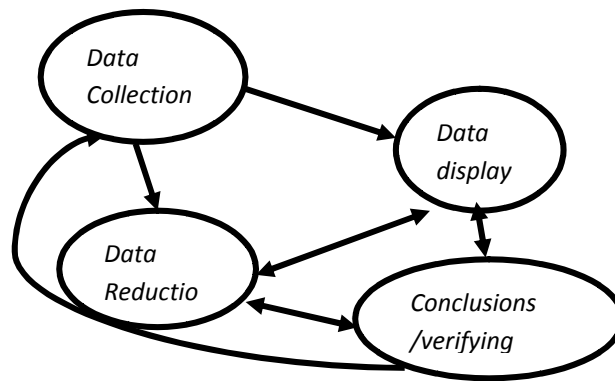
Variabel	Koefisien Alpha	Tingkat Keandalan
Pelaksanaan Manajemen Makan Siang Siswa	0,755	Kuat

Berdasarkan tabel 6 hasil uji coba instrumen yang telah dilaksanakan kepada 30 siswa kelas 5 dan 6 Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar diperoleh hasil uji reliabilitas instrumen penelitian menunjukkan bahwa nilai alpha sebesar 0,755. Instrumen tersebut mempunyai tingkat keterandalan yang kuat dan memenuhi syarat sebagai alat pengumpulan data dalam penelitian.

G. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang dapat digunakan ditentukan dari jenis data dan skala pengukuran. Jenis data terbagi menjadi dua macam, yaitu data kuantitatif dan data kualitatif. Data kuantitatif merupakan data yang berbentuk angka atau data kualitatif yang sudah diberi skor/angka. Data kualitatif adalah data yang berbentuk kalimat atau gambar (Endang Mulyatiningsih, 2011:38). Penelitian ini menggunakan analisis data kualitatif dan kuantitatif karena data yang dihasilkan dari pengisian angket dan wawancara berupa kalimat. Analisis data dimulai dengan mengorganisasikan seluruh data yang telah dikumpulkan, kemudian diberi kode atau pengkodean sesuai dengan tema permasalahan, ditelaah dan dipelajari, akhirnya data yang telah dikelompokkan disusun kembali menjadi abstraksi atau rangkuman inti sesuai dengan permasalahan yang diteliti.

Analisis deskriptif dilakukan terhadap data yang sudah terkumpul untuk memperoleh jawaban dari masalah. Proses analisis data dilakukan secara interaktif dan berlangsung terus-menerus selama proses penelitian berlangsung dari tahap pengumpulan data sampai akhir. Dalam penelitian ini menggunakan dua teknik analisis data. Pada wawancara menggunakan teknik analisis data model interaktif dari Miles and Huberman, sedangkan pada kuesioner/angket menggunakan analisis data statistik deskriptif. Adapun langkah-langkah analisis data dalam penelitian ini dilakukan melalui model interaktif yang dikemukakan Miles and Huberman (Sugiyono, 2006:337). Komponen dalam analisis data dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Komponen Dalam Analisis Data (Sugiyono, 2006:338)

Teknik analisis data kuantitatif menggunakan statistik deskriptif. Statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul. Termasuk dalam statistik deskriptif antara lain penyajian data melalui tabel, grafik, diagram lingkaran, pictogram, perhitungan modus, median, mean, perhitungan detil, persentil, perhitungan penyebaran data melalui perhitungan rata-rata dan standardeviasi (Sugiyono, 2013:148).

Tingkat besaran statistik deskriptif kuantitatif berupa rata-rata (*mean*), nilai tengah (*median*), frekuensi terbanyak (*mode*), dan simpangan baku (*standard deviation*) kemudian penentuan kecenderungan variabel. Pengkategorian data di dilakukan berdasarkan *Mean Ideal* dan *Standard Deviation Ideal* yang didapatkan. Menurut Anas Sudijono (2011:170) pembagian kategori dapat dibagi menjadi empat kriteria yaitu tinggi, cukup, kurang, dan rendah. Hasil perhitungan dapat diperoleh sebagai berikut :

Tinggi = $> (Mi + 1,5 SDi)$

Cukup = $(Mi + 0 SDi)$ sampai dengan $(Mi + 1,5 SDi)$

Kurang = $(Mi - 1,5 SDi)$ sampai dengan $(Mi + 0,0 SDi)$

Rendah = $< (Mi - 1,5)$

Keterangan :

1. Mi = Rerata / Mean Ideal

2. SDi = Standar devasi Ideal

Sedangkan dalam penentuan besar mean ideal (Mi) dan standar devasi ideal

(SDi) :

Mi = $\frac{1}{2}$ (skor ideal tertinggi + skor ideal terendah)

SDi = $\frac{1}{6}$ (skor ideal tertinggi – skor ideal terendah)

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data

1. Profil Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar

Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar berdiri pada tahun 2005 dengan menempati sebuah kontrakan model jawa kuno di Cangakan Timur Rt 01/III. Angkatan 1 menerima 56 siswa dan dibagi menjadi dua rombongan belajar. Tahun kedua menerima tiga rombongan belajar dengan jumlah siswa 93 anak. Seiring dengan jumlah pertambahan murid pada akhir tahun 2006, SDIT Insan Kamil membeli sebidang tanah seluas 1900 meter di Jl. Kapten Mulyadi, Tegalarum, Cangakan, yang menjadi lokasi SDIT Insan Kamil sekarang. Pembangunan dimulai pada bulan Februari 2007. Pada bulan Juli 2007, 5 ruang kelas sudah siap digunakan oleh siswa kelas 2 dan 3. Sementara 3 ruangan kelas 1 masih di lokasi lama. Pada bulan April 2008 semua kelas dipindahkan ke gedung baru.

SDIT Insan Kamil memiliki Visi dan Misi, yaitu :

Visi :

Menjadi penyelenggara pendidikan islam terbaik yang melahirkan generasi yang takwa, cerdas, tangguh, unggul.

Misi :

1. Membentuk anak didik yang cerdas, memiliki akidah yang lurus, ibadah yang benar, berakhlak mulia, berwawasan luas, berbadan sehat, dan bermanfaat bagi diri dan orang lain
2. Menerapkan dan mengembangkan manajemen, metode, dan sarana terbaru dalam proses pembelajaran
3. Membekali anak didik memiliki kecakapan hidup yang cukup
4. Meningkatkan kualitas guru agar memiliki kompetensi yang dibutuhkan .
5. Membekali anak dengan penguasaan bahasa asing dan teknologi informasi.

Tahun akademik SDIT Insan Kamil dimulai pada bulan Juli dan berakhir pada bulan Juni. Satu tahun akademik pelajaran terdiri atas 2 semester. Tiap semester dibagi menjadi 4 tema (untuk kelas 1-3) dan 4 tahap (untuk 4-5), sedangkan untuk kelas 6, semester difokuskan pada review materi pelajaran terdiri dari 8 tema/tahap. Seluruh kegiatan dalam 1 tahun akademik dijadwalkan dalam kalender akademik. Apabila ada perubahan kalender akademik, sekolah akan menginformasikan kepada orang tua/wali/siswa.

2. Profil Katering Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar

Katering Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil merupakan salah satu usaha yayasan Insan Kamil untuk menyediakan makan siang bagi siswa-siswi, guru, dan para karyawan. Katering Sekolah bertugas untuk menyediakan *snack* dan makan siang bagi siswa yang telah berlangganan. Pegawai katering terdiri dari 7 orang yang memiliki tugas dan wewenang masing-masing dalam pelaksanaan manajemen makan siang Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil. Katering

terletak di dapur sekolah, yang ditempatkan pada bangunan paling belakang dengan pertimbangan tidak mengganggu proses belajar mengajar selama pihak katering memproduksi menyediakan *snak* dan makan siang. Pegawai katering memulai aktivitas pada pukul 06.00 hingga pukul 14.00 WIB. Dimulai dengan mempersiapkan bahan dan alat apa saja yang akan digunakan dalam proses pembuatan makan siang. Setelah semua bahan dan alat yang akan digunakan sudah siap, para pegawai katering mulai mengerjakan tugas mereka masing-masing sesuai *job description* yang telah ditentukan. *Job description* dibuat agar para pegawai katering lebih efisien dalam melaksanakan tugas dan tanggungjawabnya.

3. Profil Narasumber

Informan dalam penelitian ini meliputi kepala sekolah, ketua koordinator katering, dan siswa kelas 5 Sekolah Dasar Islam terpadu Insan Kamil Karanganyar. Seperti yang sudah dijelaskan pada bab 3, instrumen penelitian berbentuk pedoman wawancara dilakukan pada kepala sekolah dan ketua koordinator katering SDIT Insan Kamil , sedangkan instrumen penelitian berbentuk kuesioner dilakukan pada peserta didik kelas 5 SDIT Insan Kamil. Data utama dari penelitian Pelaksanaan manajemen Makan Siang Siswa Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil ini merupakan hasil wawancara oleh kepala sekolah dan ketua koordinator katering, sedangkan data pendukung dari penelitian ini diperoleh dari hasil kuesioner siswa kelas 5 SDIT Insan Kamil. Berikut adalah profil informan utama penelitian ini:

a. Informan 1

Nama : Parni

Jabatan : Ketua Koordinator Katering Sekolah Dasar Islam terpadu Insan Kamil Karanganyar

b. Informan 2

Nama : Arna Dwi Harjatmi, S.Pd., M.Si

Jabatan : Kepala Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar

B. Hasil Penelitian

1. Hasil Wawancara

Keterlaksanaan manajemen makan siang Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar diungkap melalui keterlaksanaanya fungsi-fungsi manajemen. Fungsi manajemen dalam penelitian ini mengacu pada fungsi manajemen dari George R Terry yang meliputi fungsi perencanaan, fungsi pengorganisasian, fungsi pelaksanaan dan fungsi pengawasan. Hal ini selaras dengan fungsi manajemen yang digunakan katering Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar karena masih dalam lingkup sederhana. Berikut hasil observasi, wawancara dan studi dokumen dari penelitian dapat dilihat sebagai berikut:

a. Perencanaan Makan Siang

Tindakan utama dalam pelaksanaan manajemen makan siang adalah membuat perencanaan. Perencanaan harus dibuat sesuai dengan tujuan makan siang. Tujuan makan siang adalah mengembalikan energi pada tubuh dan

menaikkan kembali kadar gula darah ketika fokus dan konsentrasi mulai menurun. Bagi anak-anak usia sekolah, makan siang sangatlah penting karena dapat membantu mereka dalam mengikuti pelajaran disekolah, selain untuk menunjang pertumbuhan dan perkembangannya secara sehat dan normal.

Setelah mengetahui tujuan makan siang secara jelas, hal selanjutnya yang harus dilakukan adalah merumuskan perencanaan. Perencanaan makan siang disusun berdasarkan perencanaan pihak sekolah, yaitu yayasan, kepala sekolah, dan ketua koordinator katering, yang kemudian dievaluasi dari pelaksanaan makan siang sebelumnya. Perumusan perencanaan makan siang dilakukan setiap akhir bulan. Perencanaan makan siang dibuat sesuai dengan kebutuhan, meliputi perencanaan menu, perencanaan sumber daya manusia, dan perencanaan biaya.

1) Perencanaan Menu

Perencanaan menu penting dilakukan untuk mendapatkan susunan hidangan yang sesuai, yaitu meliputi nasi putih, lauk hewani atau nabati, sayur, kerupuk, dan sambal, serta berguna untuk memudahkan penyusunan daftar belanja agar dapat menghemat waktu, tenaga, dan pikiran. Perencanaan menu makan siang Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil disusun oleh ketua koordinator katering kemudian diajukan kepada pihak yayasan dan kepala sekolah untuk disetujui. Menu yang tidak disetujui dengan pertimbangan adanya bahan pewarna, bahan pengawet, dan bahan penyedap kemudian ditindaklanjuti dan diganti oleh ketua koordinator katering. Contohnya perubahan penggunaan sosis sapi yang berwarna merah menjadi sosis ayam dengan warna yang lebih natural.

2) Perencanaan Sumber Daya Manusia

Perencanaan sumber daya manusia adalah bagian awal dari perencanaan. Perencanaan sumber daya manusia yang baik dan jelas akan memberikan dampak yang baik dan positif dalam berjalannya manajemen. Perencanaan SDM katering Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan kamil melibatkan pihak yayasan, kepala sekolah, dan koordinator katering. Perekrutan karyawan katering dilakukan oleh pihak yayasan dan kepala sekolah, kemudian dipertimbangkan oleh koordinator katering setelah melakukan wawancara. Koordinator katering dan calon karyawan katering memiliki perjanjian diawal, yaitu melakukan masa percobaan selama tiga bulan. Apabila kinerja calon karyawan selama masa percobaan dinilai bagus, maka calon karyawan tersebut akan diangkat menjadi karyawan dan bergabung dengan tim katering Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil.

3) Perencanaan Biaya

Perencanaan biaya diperlukan untuk menjamin agar anggaran biaya yang telah disetujui cukup untuk menyelesaikan pelaksanaan makan siang setiap harinya. Perencanaan biaya disusun berdasarkan anggaran yang telah disepakati antara pihak sekolah dan orang tua/wali murid. Beban biaya yang dikenakan setiap bulannya bagi siswa yang mengikuti katering sekolah sebesar Rp125.000,00 per bulan. Selain dari anggaran biaya makan siang siswa, pihak katering juga menggunakan laporan harian dan rekapitulasi laporan keuangan setiap minggunya untuk mempermudah dalam merencanakan biaya yang harus dianggarkan setiap harinya.

b. Pengorganisasian Makan Siang

Pengorganisasian merupakan fungsi kedua dalam pelaksanaan manajemen makan siang siswa di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil. Pengorganisasian merupakan proses kegiatan penyusunan struktur organisasi sesuai dengan tujuan, sumber dan lingkungannya. Pengorganisasian makan siang dilakukan setelah perencanaan sudah ditentukan. Tidak akan terjadi tumpang tindih tugas dan tanggung jawab dengan pengorganisasian yang tepat, sehingga tugas dan tanggung jawab masing-masing SDM dalam sebuah organisasi dapat terlaksana dengan baik. Dalam pengorganisasian makan siang siswa terdapat 3 sub bab pembahasan, yaitu pengorganisasian menu, SDM, dan biaya.

1) Pengorganisasian Menu

Menu yang telah direncanakan kemudian diorganisasikan kedalam hari dan jumlah minggu. Pengorganisasian menu makan siang siswa Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Perencanaan Menu Makan Siang

	I	II	III	IV
Senin	1. Sayur Sop 2. Sosis Sapi 3. Kerupuk 4. Sambal	1. Bening Bayam 2. Nugget Ayam 3. Kerupuk 4. Sambal	1. Sayur Sop 2. Galantin 3. Kerupuk 4. Sambal	1. Sayur Asem 2. Tempe goreng 3. Kerupuk 4. Sambal
Selasa	Gado-gado lengkap	1. Sayur Jipang 2. Telur Coklat	1. Oseng Kangkung 2. Telur Dadar 3. Kerupuk 4. Sambal	1. Gudangan 2. Telur Puyuh 3. Kerupuk 4. Sambal
Rabu	1. Lele Goreng 2. Sayur Asem	1. Ayam Goreng Kentaki 2. sayur Sop	1. Ayam Bakar 2. Lalapan	1. Tongseng Ayam 2. Acar
Kamis	1. Bobor Bayam 2. Tempe Goreng 3. Kerupuk 4. Sambal	1. Sayur Daun Singkong 2. Bandeng Presto* 3. Kerupuk 4. Sambal	1. Pak Lay 2. Tempe Goreng 3. Kerupuk 4. Sambal	1. Sayur Daun Singkong 2. Bandeng Presto* 3. Kerupuk 4. Sambal
Jumat	Timlo	1. Soto 2. Kerupuk Karak 3. Sambal	1. Bakso 2. Kerupuk 3. Sambal	1. Soto 2. Kerupuk 3. Sambal

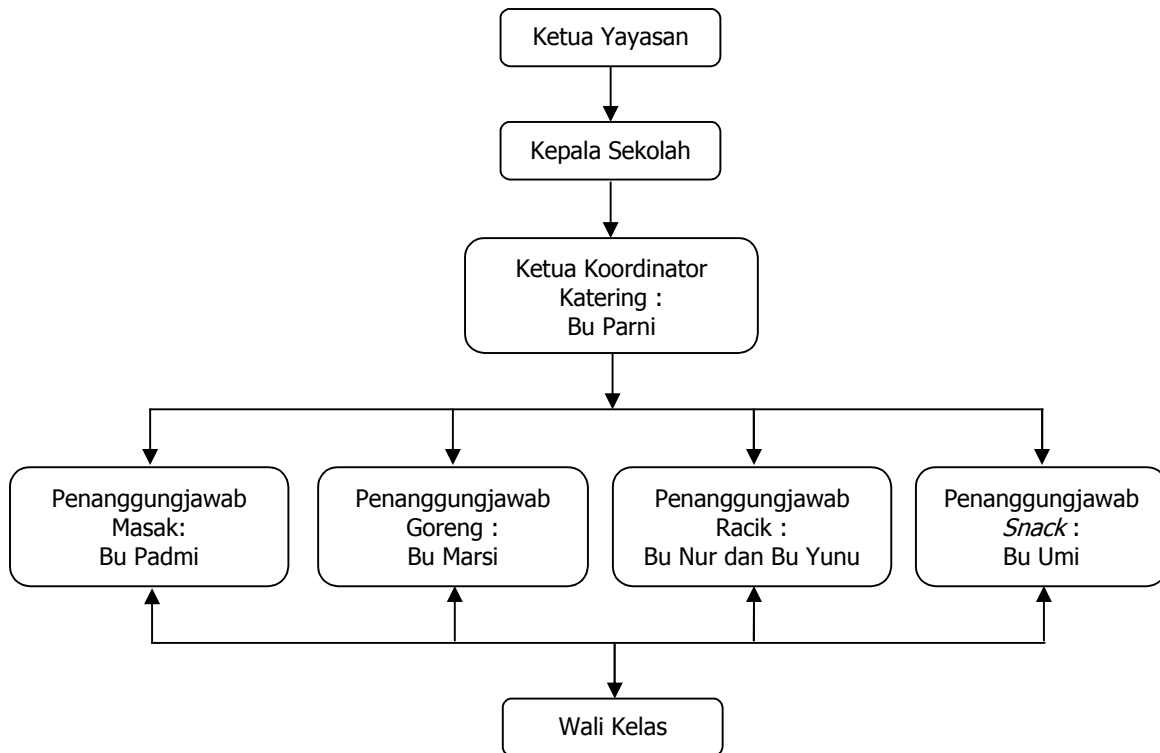
Pada pengorganisasian menu diatas, menu yang bertanda bintang dapat diganti dengan menu lain, dikarenakan adanya alergi atau alasan lain. Pihak katering biasanya menyediakan telur goreng baik di dadar atau pun telur mata sapi sebagai menu pengganti. Menu diatas telah dihitung kecukupan gizinya menggunakan *total recall* yang terlampir pada halaman lampiran. Dari hasil perhitungan *total recall*, maka dapat disimpulkan bahwa menu yang disajikan pihak katering dan pihak sekolah sudah memenuhi 1/3 hingga 1/2 dari asupan gizi anak sepanjang hari. Kecukupan kalori anak usia 6-12 th (1028 kkal) dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Kecukupan Kalori Anak Usia 6-12 th (1028 kkal)

	I	II	III	IV
Senin	= $560 / 1028 \times 100$ = 54 %	= $458 / 1028 \times 100$ = 45 %	= $362 / 1028 \times 100$ = 35 %	= $587 / 1028 \times 100$ = 57 %
Selasa	= $307 / 1028 \times 100$ = 30 %	= $282 / 1028 \times 100$ = 27 %	= $276 / 1028 \times 100$ = 27 %	= $546 / 1028 \times 100$ = 53 %
Rabu	= $472 / 1028 \times 100$ = 46 %	= $517 / 1028 \times 100$ = 50 %	= $399 / 1028 \times 100$ = 39 %	= $313 / 1028 \times 100$ = 30 %
Kamis	= $400 / 1028 \times 100$ = 39 %	= $521 / 1028 \times 100$ = 51 %	= $491 / 1028 \times 100$ = 48 %	= $521 / 1028 \times 100$ = 51 %
Jumat	= $576 / 1028 \times 100$ = 56 %	= $498 / 1028 \times 100$ = 48 %	= $620 / 1028 \times 100$ = 60 %	= $498 / 1028 \times 100$ = 48 %

2) Pengorganisasian SDM

Pengurus katering Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil terdiri dari 7 orang, yaitu ketua koordinator, penanggungjawab masak, penanggungjawab racik, dan penanggungjawab *snack*. Setelah pengerjaan tanggungjawab masing-masing penanggungjawab selesai, seluruh tim katering bersama-sama mengerjakan tugas berikutnya, mempersiapkan makanan yang akan dibagikan kepada para siswa. Ketua yayasan dan kepala sekolah bertugas sebagai penanggungjawab pihak katering, sedangkan wali kelas bertugas mengawasi proses makan siang para siswa di kelas masing-masing. Struktur organisasi katering Sekolah Dasar islam Terpadu Insan Kamil dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Struktur Organisasi Katering Sekolah

Dalam struktur tersebut hanya disebutkan lima orang sebagai penanggungjawab dan satu orang sebagai ketua koordinator, sehingga total keseluruhan tim katering Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil berjumlah 6 orang. Pada awalnya karyawan katering Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil berjumlah 7 orang, hanya saja ada satu karyawan yang mengundurkan diri dan tim manajemen belum merekrut karyawan baru.

3) Pengorganisasian Biaya

Anggaran biaya diperoleh melalui pembayaran rutin makan siang setiap bulannya oleh siswa-siswi yang mengikuti katering dari sekolah. Setiap anak

dikenakan biaya Rp125.000,00 per bulan, sehingga biaya makan siang dianggarkan Rp5.000,00 per anak setiap harinya. Keseluruhan dana dikelola oleh yayasan yang kemudian dialokasikan kepada pihak katering. Biaya yang sudah diterima dikelola dengan benar, sehingga pihak katering tidak menerima keseluruhan dana yang dianggarkan, yaitu sebesar Rp4.500,00 setiap anaknya. Potongan biaya sebesar Rp500,00 dikarenakan adanya penyusutan, seperti pembayaran pajak makanan diatas Rp1.000.00,00.

Pihak katering menggunakan laporan keuangan sederhana setiap harinya untuk dipertanggungjawabkan kepada pihak yayasan. Contoh laporan keuangan katering Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil dapat dilihat pada gambar 4.

LAPORAN KEUANGAN MAKAN SIANG SISWA SEKOLAH DASAR ISLAM TERPADU INSAN KAMIL KARANGANYAR		
	Jumlah Uang Tersisa	= Rp 600.000,00 + Rp 200.000,00
	Total	= Rp 800.000,00
Pengeluaran :		
1. Beras	= Rp 150.000,00	
2. Minyak	= Rp 75.000,00	
3. Sayur-mayur	= Rp 125.000,00	
4. Lauk-pauk	= Rp 175.000,00	
5. Biaya lain-lain	= Rp 35.000,00	
	<hr/>	
	+	
		= Rp 560.000,00
		<hr/>
		= Rp 240.000,00

Gambar 4. Contoh Laporan Keuangan Makan Siang

c. Pelaksanaan Makan Siang

Pelaksanaan merupakan proses yang mengubah rencana mejadi aktivitas nyata. Seperti perencanaan dan pengorganisasian, sub bab yang akan dijelaskan dalam penelitian ini adalah pelaksanaan menu, pelaksanaan SDM, dan pelaksanaan biaya. Pelaksanaan makan siang dilaksanakan di kelas masing-masing dengan pendampingan wali kelas sebagai pengawas. Untuk mendapatkan makan siang, siswa harus datang ke dapur dan mengantri dengan rapi sesuai dengan jenis kelamin. Pihak katering membedakan pengambilan makan siang bagi siswa laki-laki dan siswa perempuan. Hal itu dikarenakan porsi yang diberikan kepada siswa laki-laki lebih banyak dari pada siswa perempuan sesuai dengan kebutuhan energinya. Setelah mengantri dan mendapatkan makan siang, para siswa kembali ke kelas masing-masing dan melaksanakan makan siang bersama.

1) Pelaksanaan Menu

Secara umum pelaksanaan menu makan siang sudah sesuai dengan menu yang telah direncanakan. Dalam pelaksanaannya, tidak banyak terjadi perubahan kecuali dalam keadaan darurat seperti saat terjadinya kompor meleduk. Penanganan pertama yang dilakukan oleh pihak katering dengan cara menyemprotkan apar ke kompor dan sekitarnya. Pada saat menyemprotkan apar ke kompor, petugas katering lupa menyimpan bahan-bahan yang akan digunakan, sehingga semua bahan harus dibuang dan mengganti menu secara mendadak. Pergantian menu secara mendadak dilakukan selama tiga hari berturut-turut, karena bahan-bahan

yang terkena apar merupakan bahan-bahan yang akan digunakan selama tiga hari kedepan.

2) Pelaksanaan SDM

Seluruh pegawai katering terlibat dalam pelaksanaan makan siang, mulai dari membagikan makanan terhadap siswa, hingga mengawasi kerapian siswa dalam mengambil makanan. pembagian kerja pegawai katering dalam pelaksanaan makan siang sudah sesuai dengan *job description* yang telah ditentukan.

3) Pelaksanaan Biaya

Pelaksanaan biaya dilakukan setiap hari untuk belanja kebutuhan pokok, seperti kebutuhan sayur segar dan daging segar. Pembelian beras, minyak, dan gula serta bahan-bahan yang dapat disimpan, pihak katering membelanjakannya setiap satu minggu sekali. Pihak katering selalu mencukupkan biaya yang telah dianggarkan untuk proses pelaksanaan makan siang siswa. Sejauh ini, pelaksanaan biaya yang tidak dapat tercukupi ketika secara tiba-tiba harga pokok naik menjadi sangat mahal. Hal yang dilakukan pihak katering adalah meminta uang diluar yang sudah dianggarkan kepada pihak yayasan untuk mencukupi proses pelaksanaan makan siang siswa.

d. Pengawasan Makan Siang

Pengawasan makan siang siswa dilakukan untuk mengevaluasi serangkaian pelaksanaan manajemen makan siang siswa mulai dari perencanaan hingga pelaksanaan makan siang itu sendiri. Pengawasan dilakukan mulai dari pemilihan bahan, pengolahan, penyajian, hingga para siswa selesai makan siang. Hal-hal yang

diperhatikan dalam pengawasan, salah satunya adalah teknis karyawan yang sedang mencuci kol, jika hanya direndam dalam air tanpa garam, ketua koordinator katering memintanya untuk direndam dalam air garam. Pengawasan dilakukan agar hasil yang diperoleh sesuai dengan standar yang telah ditentukan.

1) Pengawasan Menu

Ketua koordinator katering selalu menjadikan pengawasan sebagai acuan perencanaan menu selanjutnya. Pengawasan dilakukan mulai dari pemilihan bahan, pengolahan bahan, penyajian makanan, hingga kebersihan makanan. Pengawasan menu dilakukan pihak yayasan setiap satu minggu sekali, setelah mendapatkan laporan dari ketua koordinator katering. Apabila ada makanan yang tidak dianjurkan disediakan karena keadaan darurat, maka hal itu akan dijadikan evaluasi bagi pihak katering agar tidak sampai terulang kembali.

2) Pengawasan SDM

Pengawasan makan siang siswa dilakukan seluruh pegawai katering baik ketua koordinator ataupun penanggungjawab divisi, pihak yayasan, dan guru yang bertugas. Pihak katering mengawasi saat pengambilan makanan dan pengembalian piring kotor setelah selesai makan. Mereka mengawasi kerapian dan ketertiban siswa saat mengambil dan mengembalikan piring kotor. Pihak yayasan juga mengawasi pengambilan makan siang siswa, hanya saja waktunya tidak setiap hari seperti para pegawai katering. Pihak yayasan hanya mengawasi setiap satu minggu sekali. Sedangkan guru, dalam hal ini wali kelas masing-masing mengawasi ketertiban

siswa saat melaksanakan makan siang, karena pelaksanaan makan siang dilakukan di kelas masing-masing.

3) Pengawasan Biaya

Ketua koordinator katering Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil memiliki laporan keuangan setiap harinya, karena sewaktu-waktu pihak yayasan dapat meminta pertanggungjawaban laporan keuangan. Pengawasan biaya dapat dilakukan ketika adanya rapat yayasan, sehingga dapat dievaluasi apakah ada pembengkakan dana atau tidak, jika ada maka koordinator katering menjelaskan kenapa sampai ada pembengkakan dana. Dengan adanya pengawasan biaya, dapat meminimalisir pergeseran antara biaya pengeluaran dan biaya pemasukan yang sudah dianggarkan oleh pihak yayasan .

2. Hasil Kuesioner Siswa

Dalam penelitian ini, siswa-siswi Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil khususnya kelas 5 dilibatkan dalam pengambilan data dengan cara mengisi kuesioner pelaksanaan manajemen makan siang siswa. Kuesioner instrumen yang dibagikan kepada siswa-siswi kelas lima hanya memenuhi satu indikator, yaitu indikator pelaksanaan yang dibagi menjadi dua sub indikator meliputi pelaksanaan menu dan pelaksanaan SDM. Berikut ini hasil dan pembahasan hasil kuesioner siswa :

a. Pelaksanaan Menu

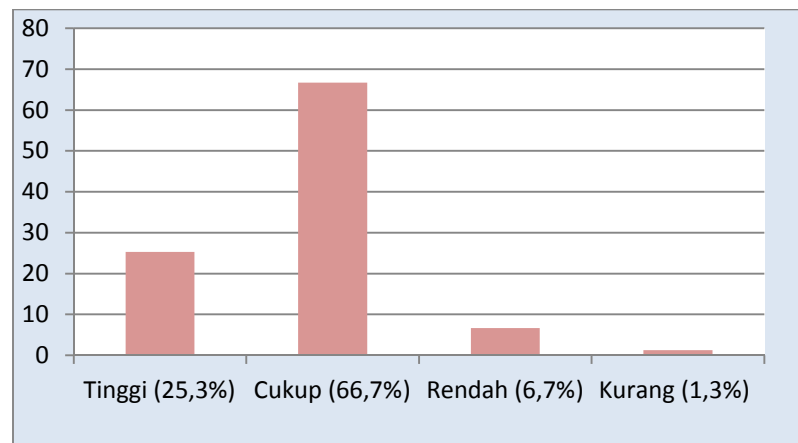
Hasil kuesioner pelaksanaan menu dikategorikan menjadi empat kategori, meliputi tinggi, cukup, rendah, dan kurang. Klasifikasi kategori pelaksanaan menu

dihitung menggunakan kriteria yang dikemukakan oleh Anas Sudijono (2011:170) dapat dilihat pada tabel 9.

Tabel 9. Kategori Nilai Pelaksanaan Menu

No	Kriteria Penilaian	Kategori	(f)	(%)
1.	$x \geq 22,75$	Tinggi	19	25,3
2.	$17,5 \leq x < 22,75$	Cukup	50	66,7
3.	$12,25 \leq x < 17,5$	Rendah	5	6,7
4.	$X < 12,25$	Kurang	1	1,3
Jumlah			75	100

Pada tabel 7 hasil yang diperoleh dalam kategori tinggi sebesar 25,3% (19 siswa), kategori cukup sebesar 66,7% (50 siswa), kategori kurang sebesar 6,7% (5 siswa), dan kategori rendah sebesar 1,3% (1 siswa). Hasil diagram batang dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Diagram Batang Pelaksanaan Menu

Kategori pelaksanaan menu meliputi lauk-pauk, sayur, dan porsi. Siswa yang sangat sesuai dengan lauk-pauk yang disediakan pihak catering sebesar 22,9% (22 siswa), sesuai dengan lauk-pauk yang disediakan pihak catering sebesar 56% (42

siswa), kurang sesuai dengan lauk-pauk yang disediakan pihak catering sebesar 13,3% (10 siswa), tidak sesuai dengan lauk-pauk yang disediakan pihak catering sebesar 1,3% (1 siswa). Kategori pelaksanaan menu lauk-pauk dapat dilihat pada tabel 10.

Tabel 10. Kategori Pelaksanaan Menu Lauk-pauk

Kategori	SS	S	KS	TS
Pelaksanaan menu lauk-pauk	22,9 %	56 %	13,3 %	1,3 %

Dari tabel diatas, maka dapat disimpulkan bahwa pihak catering sudah menyediakan lauk-pauk yang sesuai dengan siswa Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil dengan persentase sebesar 56 % sebanyak 42 siswa.

Siswa yang sangat sesuai dengan sayur yang disediakan pihak catering sebesar 21,3% (16 siswa), sesuai dengan sayur yang disediakan pihak catering sebesar 56% (42 siswa), kurang sesuai dengan sayur yang disediakan pihak catering sebesar 17,3% (13 siswa), tidak sesuai dengan sayur yang disediakan pihak catering sebesar 5,3% (4 siswa). Kategori pelaksanaan menu sayur dapat dilihat pada tabel 11.

Tabel 11. Kategori Pelaksanaan Menu Sayur

Kategori	SS	S	KS	TS
Pelaksanaan menu sayur	21,3 %	56 %	17,3 %	5,3 %

Dari tabel diatas, maka dapat disimpulkan bahwa pihak catering sudah menyediakan sayur yang sesuai dengan siswa Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil dengan persentase sebesar 56 % sebanyak 42 siswa.

Siswa yang sangat sesuai dengan porsi yang disediakan pihak catering sebesar 57,3% (43 siswa), sesuai dengan porsi yang disediakan pihak catering sebesar 34,7% (26 siswa), kurang sesuai dengan porsi yang disediakan pihak catering sebesar 5,3% (4 siswa), tidak sesuai dengan porsi yang disediakan pihak catering sebesar 2,7% (2 siswa). Kategori pelaksanaan porsi dapat dilihat pada tabel 12.

Tabel 12. Kategori Pelaksanaan Porsi Menu

Kategori	SS	S	KS	TS
Pelaksanaan porsi	57,3 %	34,7 %	5,3 %	2,7 %

Dari tabel diatas, maka dapat disimpulkan bahwa pihak catering sudah menyediakan porsi menu sangat sesuai dengan siswa Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil dengan persentase sebesar 57,3 % sebanyak 43 siswa.

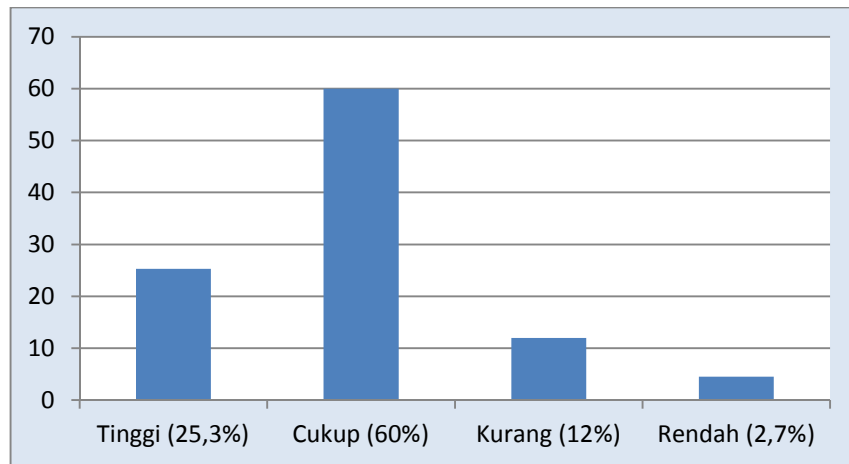
b. Pelaksanaan SDM

Hasil kuesioner pelaksanaan SDM dikategorikan menjadi empat kategori, meliputi tinggi, cukup, rendah, dan kurang. Klasifikasi kategori pelaksanaan menu dihitung menggunakan kriteria yang dikemukakan oleh Anas Sudijono (2011:170) dapat dilihat pada tabel 13.

Tabel 13. Kategori Nilai Pelaksanaan Menu

No	Kriteria Penilaian	Kategori	(f)	(%)
1.	$x \geq 22,75$	Tinggi	19	25,3
2.	$17,5 \leq x < 22,75$	Cukup	45	60
3.	$12,25 \leq x < 17,5$	Rendah	9	12
4.	$X < 12,25$	Kurang	2	1,7
Jumlah			75	100

Pada tabel 8 hasil yang diperoleh dalam kategori tinggi sebesar 25,3% (19 siswa), kategori cukup sebesar 60% (45 siswa), kategori kurang sebesar 12% (9 siswa), dan kategori rendah sebesar 2,7% (2 siswa). Hasil diagram batang dapat dilihat pada gambar 6.



Gambar 6. Diagram Batang Pelaksanaan SDM

Kategori pelaksanaan SDM meliputi keterlibatan pihak catering dalam proses pelaksanaan makan siang. Siswa merasa sangat sesuai dengan pihak catering yang melayani siswa dengan ramah saat pengambilan makan siang sebesar 40% (30 siswa), sesuai dengan pihak catering yang melayani siswa dengan ramah saat pengambilan makan siang sebesar 50,7% (38 siswa), kurang sesuai dengan pihak catering yang melayani siswa dengan ramah saat pengambilan makan siang sebesar 6,7% (5 siswa), tidak sesuai dengan pihak catering yang melayani siswa dengan ramah saat pengambilan makan siang sebesar 2,7% (2 siswa). Kategori pelaksanaan SDM yang meliputi keterlibatan pihak catering dalam proses pelaksanaan makan siang dilihat pada tabel 14.

Tabel 14. Kategori Pelaksanaan SDM

Kategori	SS	S	KS	TS
Pelaksanaan SDM	40 %	50,7 %	6,7 %	2,7 %

Dari tabel diatas, maka dapat disimpulkan bahwa pihak katering melayani siswa dengan ramah saat pengambilan makan siang sesuai dengan siswa Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil dengan persentase sebesar 50,7 % sebanyak 38 siswa.

C. Pembahasan

Dalam penelitian ini pelaksanaan manajemen makan siang yang dimaksud adalah keterlaksanaannya makan siang dengan fungsi-fungsi manajemen yang mengacu pada fungsi manajemen menurut George R Terry yang meliputi fungsi perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan.

1. Perencanaan

Perencanaan makan siang Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan kamil meliputi perencanaan menu, perencanaan SDM, dan perencanaan biaya. Dalam perencanaannya, menu yang diberikan kepada siswa harus memenuhi karbohidrat, protein hewani atau nabati, dan sayur mayur. Karbohidrat tercukupi dengan diberikannya nasi putih sebagai hidangan pokok. Protein hewani atau nabati tercukupi dengan lauk-pauk yang diberikan. Pihak katering hanya memberikan satu jenis lauk, yaitu lauk hewani atau nabati saja setiap hidangannya. Sayur mayur tercukupi dengan sayur yang diberikan, baik sayur dalam bentuk tumis atau pun

berkuah sesuai dengan menu yang telah direncanakan. Pihak katering juga memberikan kerupuk dan sambal sebagai pelengkap hidangan.

Perencanaan SDM pelaksanaan manajemen makan siang siswa Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil melibatkan pihak yayasan, kepala sekolah, dan ketua koordinator katering. Perekrutan karyawan katering dilakukan oleh pihak yayasan dengan beberapa tahap, yaitu wawancara dengan pihak yayasan sebagai penanggungjawab usaha katering sekolah kemudian wawancara dengan ketua koordinator katering yang menghasilkan kesepakatan perjanjian, yaitu melakukan masa percobaan selama tiga bulan. Setelah mengetahui kinerjanya, ketua koordinator katering dan pihak yayasan memutuskan untuk menerima atau menolak calon karyawan tersebut.

Perencanaan biaya makan siang siswa sesuai dengan biaya yang dianggarkan pihak sekolah terhadap orang tua /wali murid sebesar Rp125.000,00 setiap bulannya. Pihak katering melakukan perencanaan setiap harinya dengan anggaran yang sudah ditentukan agar tidak terjadi pembengkakan biaya saat belanja kebutuhan bahan baku.

2. Pengorganisasian

Pengorganisasian menu makan siang dilakukan setiap empat minggu sekali dengan pembagian menu yang berbeda setiap harinya, namun masih terdapat pengulangan beberapa menu seperti pada menu hari senin. Pengulangan menu terjadi pada minggu pertama dan ketiga, yaitu pengulangan menu sayur sop yang dihidangkan. Pada menu hari kamis juga terjadi pengulangan menu di minggu kedua

dan keempat, baik sayur ataupun lauknya. Pihak katering kembali mengulang menu yang sama, yaitu menghadirkan soto pada hari jumat di minggu kedua dan keempat.

Pengorganisasian SDM sesuai dengan pengurus katering sekolah sebanyak 7 orang yang terdiri dari ketua koordinator, penanggungjawab masak, penanggungjawab racik, dan penanggung jawab *snack*. Ketua yayasan dan kepala sekolah bertugas sebagai penanggungjawab katering.

Pengorganisasian biaya makan siang siswa dianggarkan sebanyak Rp125.000,00 per bulan, sehingga setiap anak dianggarkan Rp5.000,00 per harinya. Dalam pelaksanaannya pihak katering tidak diberi keseluruhan biaya, karena adanya penyusutan, seperti pembayaran pajak makanan diatas Rp1.000.000,00. Pihak katering mengorganisasikan biaya yang sudah dianggarkan dengan mencatat laporan keuangan sederhana setiap harinya. Laporan keuangan sederhana dicatat dengan cara keseluruhan jumlah uang dikurangi dengan pengeluaran biaya belanja bahan baku setiap harinya.

3. Pelaksanaan

Secara umum pelaksanaan menu makan siang siswa sudah sesuai dengan menu yang sudah direncanakan. Perubahan menu hanya terjadi dalam keadaan darurat. Dari hasil kuesioner siswa, sebesar 66,7% sebanyak 50 siswa, pelaksanaan makan siang dikategorikan cukup, dikarenakan mereka cukup menyukai lauk dan sayur yang dihadirkan pihak katering sebagai menu makan siang.

Pelaksanaan SDM melibatkan seluruh pegawai catering untuk membagikan makan siang terhadap siswa. Siswa harus berbaris dengan rapi untuk mendapatkan makan siang agar tidak saling berdesak-desakan. Dari hasil kuesioner, sebesar 60% sebanyak 45 siswa merasa cukup dengan pelayanan yang diberikan pihak catering, karena pihak catering cukup menarik dalam menyajikan makanan, menjaga kebersihan makanan, melayani pengambilan makanan dengan ramah, dan cukup baik dalam memperhatikan keselamatan siswa mengambil makanan.

Pelaksanaan biaya dilakukan setiap hari untuk membeli kebutuhan bahan pokok segar seperti sayur mayur dan daging segar. Pembelian beras, minyak, gula, dan bahan-bahan yang dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama dibelanjakan pihak catering setiap satu minggu sekali. Pelaksanaan biaya yang dilakukan pihak catering selalu bisa mencukupi semua kebutuhan bahan baku untuk pelaksanaan makan siang siswa, kecuali dalam keadaan darurat yang secara tiba-tiba harga bahan-bahan pokok melonjak drastis.

4. Pengawasan

Pengawasan dilakukan mulai dari persiapan bahan dan alat-alat yang digunakan hingga pembagian makan siang terhadap siswa saat pelaksanaan makan siang. Pengawasan dilakukan oleh pihak catering pada saat pengambilan makan siang dimulai dari kerapian hingga ketertiban siswa. Pengawasan pelaksanaan makan siang dilakukan dikelas masing-masing oleh wali kelas atau guru yang bertugas. Pengawasan biaya dilakukan dengan cara memeriksa laporan keuangan setiap hari dan setiap minggunya.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Mengacu pada tujuan penelitian, berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tentang Pelaksanaan Manajemen Makan Siang Siswa Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil, dapat ditarik kesimpulan bahwa Pelaksanaan Makan Siang Siswa sudah sesuai. Pelaksanaan Manajemen Makan Siang Siswa Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil terdiri dari perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan.:

1. Perencanaan

Perencanaan Pelaksanaan Manajemen Makan Siang Siswa SDIT Insan Kamil mulai dari perencanaan Menu, SDM, dan biaya sudah dilaksanakan sesuai dengan apa yang direncanakan. Hanya saja menu yang direncanakan kurang variatif karena makan siang siswa hanya dianggarkan sebesar Rp5.000,00.

2. Pengorganisasian

Pengorganisasian Pelaksanaan Manajemen Makan Siang Siswa SDIT Insan Kamil mulai dari pengorganisasian Menu, SDM, dan biaya sudah dilaksanakan dengan baik. Hanya saja, pengorganisasian menu yang telah direncanakan belum sesuai karena ada beberapa menu yang diulang.

3. Pelaksanaan

pelaksanaan menu makan siang siswa di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil yang meliputi lauk-pauk, sayur, dan porsi makan siang dalam kategori tinggi

25,3% (19 siswa), kategori cukup 66,7% (50 siswa), kategori rendah 6,7% (5 siswa), dan kategori kurang 1,3% (1 siswa), sedangkan pelaksanaan SDM makan siang siswa di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil yang meliputi keterlibatan pihak katering saat proses pelaksanaan makan siang dalam kategori tinggi 25,3% (19 siswa), kategori cukup 60% (45 siswa), kategori rendah 12% (9 siswa), dan kategori kurang 2,7% (2 siswa).

4. Pengawasan

Pengawasann Pelaksanaan Manajemen Makan Siang Siswa SDIT Insan Kamil mulai dari pengawasan Menu, SDM, dan biaya sudah dilaksanakan dengan baik. Hanya saja, terbatas pada pengawasan biaya yang hanya menggunakan laporan keuangan sederhana.

B. SARAN

Berdasarkan hasil keseluruhan dalam penelitian ini, maka dapat diberikan saran untuk Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar sebagai berikut:

1. Meningkatkan variasi menu makan siang siswa agar tidak terjadi kebosanan.
2. Meminimalisir adanya pengulangan menu pada hari yang sama meskipun pada minggu yang berbeda.
3. Segera merekrut karyawan baru agar tidak terlalu lama menghambat kinerja katering Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil.
4. Memperbaharui laporan keuangan sederhana menjadi laporan keuangan yang lebih bisa dipertanggungjawabkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agnes Mardiaty dan Amaliah. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua*. Jakarta : Kencana Prenada Media Group.
- Agus Riyanto. (2013). *Statistik Deskriptif untuk Kesehatan*. Yogyakarta : Nuha Medika.
- Anas Sudijono. (2011). *Pengantar Statistik Pendidikan*. Jakarta : Rajawali Pers.
- Cholid Narbuko dan Abu Achmadi. (2010). *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Endang Mulyatiningsih. (2011). *Riset Terapan Bidang Pendidikan dan Teknik*. Yogyakarta : UNY Press.
- Griffin, Ricky W. (2004). *Manajemen Jilid 1*. Jakarta : Penerbit Erlangga.
- Husaini Usman. (2013). *Manajemen : Teori, Praktik, dan Riset Pendidikan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Irham Fahmi. (2012). *Manajemen : Teori, Kasus, dan Solusi*. Bandung : Alfabeta.
- Ismail Solihin. (2009). *Pengantar Manajemen*. Jakarta : Penerbit Erlangga.
- James L. Gibson. (1996). *Manajemen Jilid 2*. Jakarta : Penerbit Erlangga.
- Lean, Michael E.J. (2013). *Ilmu Pangan, Gizi & Kesehatan Edisi ke-7*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- M Manulang. (2006). *Dasar-Dasar Manajemen*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Marwanti. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta : Adicita Karya Nusa.
- Merry Adriani dan Bambang Wirjatmadi. (2012). *Peranan Gizi Dalam Siklus Kehidupan*. Jakarta : Kencana Prenada Media Group.
- Rizqie Auliana. (2001). *Gizi & Pengolahan Pangan*. Yogyakarta : Adicita
- Sondang P. Siagian. (2004). *Manajemen Abad 21*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Sugiyono. (2006). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung : Alfabeta.

- Sugiyono. (2012). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung : Penerbit Alfabeta.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. 2013. Bandung : Penerbit Alfabeta.
- Suharsimi Arikunto. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta : PT. Rineka Cipta.
- T. Hani Handoko. (2003). *Manajemen*. Yogyakarta : BPFE – Yogyakarta.
- Terry, George R. & Rue, Leslie W. (2010). *Dasar-dasar Manajemen*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Tim Penulis APTIK. (2013). *Manajemen Dalam Konteks Indonesia*. Yogyakarta : Penerbit PT Kanisius.
- W. Gulo. (2000). *Metodologi Penelitian*. Jakarta : Grasindo.
- Williams, Chuck. (2001). *Manajemen*. Jakarta : Salemba Empat.
- Widodo Judarwanto. (2012). *Perilaku Makan Anak Sekolah*. Diunduh dari <http://gizi.depkes.go.id/wp-content/uploads/2012/05/perilaku-makan-anak-sekolah.pdf> pada tanggal 11 November 2014. Jam 15.40
- <https://www.scribd.com/doc/105529350/manajemen-pelaksanaan>. Diakses pada tanggal 12 November 2014. Jam 23.32
- <http://www.indonesian-publichealth.com/2013/05/poac-pada-fungsi-manajemen.html>. Diakses pada tanggal 13 November 2014. Jam 12.07

LAMPIRAN

SURAT PERMOHONAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Ibu Rizqie Auliana, M.Kes
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana
di Fakultas Teknik UNY

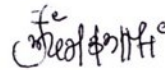
Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS), dengan ini saya :

Nama	: Ariniy Nuur Al Faaizati
NIM	: 10511241033
Program Studi	: Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS	: Pelaksanaan Manajemen Makan Siang Siswa sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar

Dengan hormatmohon Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrument penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan : (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumen TAS, dan (3) draf instrumen penelitian TAS.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Ibu diucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 30 Desember 2014
Pemohon,



Ariniy Nuur Al Faaizati
NIM 10511241033

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga,



Sutriyati Purwanti, M.Si
NIP. 19611216 198803 2 001

Mengetahui,
Pembimbing TAS,



Dr. Mutiara Nugraheni, M.Si
NIP. 19770131 2002 2 001

SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Rizqie Auliana, M.Kes
NIP : 19670805 199303 2 001
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Menyatakan bahwa instrument penelitian TAS atas nama mahasiswa :

Nama : Ariniy Nuur Al Faaizati
NIM : 10511241033
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pelaksanaan Manajemen Makan Siang Siswa sekolah
Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar

Setelah dilakukan kajian atas instrument penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan :

- ☐ Layak digunakan untuk penelitian
- ☒ Layak digunakan dengan perbaikan
- ☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran/
perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,
Validator,



Rizqie Auliana, M.Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

Hasil Validasi Instrumen Penelitian TAS

Nama Mahasiswa : Ariniy Nuur Al Faaizati NIM : 10511241033
 Judul TAS : Pelaksanaan Manajemen Makan Siang Siswa Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar

No	Variabel	Saran/ Tanggapan
	Manajemen	Bbrp item d- perbaiki dan disesuaikan,
		mis : SDM
	Komentar Umum/ lain-lain :	

Yogyakarta, 30 Desember 2014

Validator,



Rizqie Auliana, M.Kes

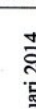
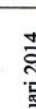
NIP. 19670805 199303 2 001

KARTU BIMBINGAN TUGAS AKHIR SKRIPSI





Nama Mahasiswa : Ariniy Nuur Al Faaizati
Dosen Pembimbing : Dr. Mutiara Nugraheni





NIM : 10511241033

Judul TAS : PELAKSANAAN MANAJEMEN MAKAN SIANG SISWA SEKOLAH DASAR ISLAM TERPADU INSAN KAMIL KARANGANYAR

No.	TANGGAL BIMBINGAN	MATERI BIMBINGAN	HASIL / SARAN BIMBINGAN	PARAF DOSEN PEMBIMBING
1.	20 Januari 2014	Pengajuan Judul "Evaluasi Program Makan Siang Siswa Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar"	Perubahan Judul menjadi "Pelaksanaan Manajemen Makan Siang Siswa Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar"	
2.	12 Mei 2014	Bimbingan Bab I – III	Revisi latar belakang dan identifikasi masalah	

No.	TANGGAL BIMBINGAN	MATERI BIMBINGAN	HASIL / SARAN BIMBINGAN	PARAF DOSEN PEMBIMBING
3.	24 Juni 2014	Bimbingan bab I – III (hasil revisi latar belakang dan identifikasi masalah)	Latar belakang masih terlalu umum, coba lebih di khususkan sesuai dengan judul TAS	<i>pi</i>
4.	25 Agustus 2014	Bimbingan Bab I - III (hasil revisi latar belakang masalah)	Latar belakang masalah sudah sesuai dengan judul TAS. Selanjutnya revisi kajian teori.	<i>pi</i>
5.	19 September 2014	Bimbingan Bab I - III (hasil revisi kajian teori)	Kajian teori yang dipaparkan terlalu sedikit, coba diperbanyak.	<i>pi</i>
6.	26 September 2014	Bimbingan Bab I - III (memperbanyak kajian teori)	Teori yang dipaparkan kemudian diringkas dan dikaitkan sesuai dengan judul yang dipilih. Selanjutnya, penambahan penelitian yang relevan.	<i>pi</i>
7.	10 Oktober 2014	Bimbingan Bab I – III (penambahan penelitian yang relevan)	Penelitian yang ditambahkan kurang relevan	<i>pi</i>

No.	TANGGAL BIMBINGAN	MATERI BIMBINGAN	HASIL / SARAN BIMBINGAN	PARAF DOSEN PEMBIMBING
8.	20 Oktober 2015	Bimbingan Bab I – III (hasil revisi penelitian yang relevan)	Penelitian yang relevan sudah sesuai, selanjutnya revisi populasi dan sampel penelitian	
9.	31 Oktober 2015	Bimbingan Bab I – III (hasil revisi populasi dan sampel penelitian)	Populasi dan sampel penelitian sudah sesuai tabel <i>Isaac & Michael</i> dengan perhitungan kesalahan 5%. Selanjutnya instrumen penelitian.	
10.	10 November 2015	Bimbingan Bab I – III (instrumen penelitian)	Instrumen penelitian dibagi menjadi dua, yaitu pedoman wawancara dan kuesioner instrument	
11.	21 November 2015	Bimbingan Bab I – III (instrument penelitian)	Kisi-kisi pedoman wawancara dibagi menjadi 4 indikator dengan masing-masing indikator dibagi menjadi 3 sub indikator. Kisi-kisi kuesioner instrument dibagi menjadi 1 indikator dengan 2 sub indikator	

No.	TANGGAL BIMBINGAN	MATERI BIMBINGAN	HASIL / SARAN BIMBINGAN	PARAF DOSEN PEMBIMBING
12.	19 Desember 2015	Bimbingan Bab I – III (instrumen penelitian)	Instrumen penelitian diajukan kepada validator	
13.	5 Januari 2015	Bimbingan Bab I – III (instrumen penelitian)	Instrumen penelitian diterima untuk melaksanakan penelitian	
14.	30 Januari 2015	Bimbingan Bab I – III (hasil uji validitas dan reliabilitas)	Hasil uji validitas dan reliabilitas dapat diterima. Selanjutnya teknik analisis data dengan pengkategorian.	
15.	4 Februari 2015	Bimbingan Bab I – III (teknik analisis data)	Teknik analisis data dengan pengkategorian Anas Sudijono dapat diterima.	

No.	TANGGAL BIMBINGAN	MATERI BIMBINGAN	HASIL / SARAN BIMBINGAN	PARAF DOSEN PEMBIMBING
16.	9 Februari 2015	Bimbingan Bab IV - V	Hasil penelitian masih terlalu umum	<i>pi</i>
17.	13 Februari 2015	Bimbingan Bab IV - V (hasil penelitian)	Perhitungan hasil penelitian terlalu mentah . hitung hasil sesuai dengan yang dikemukakan oleh Anas Sudijono sesuai dengan teknik analisis data yang digunakan.	<i>pi</i>
18.	20 Februari 2015	Bimbingan Bab IV - V (perhitungan hasil)	Perhitungan hasil sudah sesuai dengan yang dikemukakan oleh Anas Sudijono. Pembahasan lebih diperdalam.	<i>pi</i>
19.	23 Februari 2015	Bimbingan Bab IV - V (pembahasan)	Pembahasan dapat diterima.	<i>pi</i>
20.	3 Maret 2015	Bimbingan Bab I - V	Bab I - V dapat diterima dan siap diujikan.	<i>pi</i>

PERHITUNGAN DISTRIBUSI FREKUENSI

A. Perhitungan nilai rata-rata ideal (Mi) dan standar deviasi ideal (SDi)

$$\begin{aligned}\text{Nilai rata-rata ideal (Mi)} &= \frac{1}{2} (X_{\max} + X_{\min}) \\ &= \frac{1}{2} (28 + 7) \\ &= \frac{1}{2} (35) \\ &= 17,5\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Standar deviasi Ideal (SDi)} &= \frac{1}{6} (X_{\max} - X_{\min}) \\ &= \frac{1}{6} (28 - 7) \\ &= \frac{1}{6} (21) \\ &= 3,5\end{aligned}$$

B. Perhitungan Kategori Pelaksanaan Menu

$$\begin{aligned}\text{Kategori tinggi} &= Mi + 1,5 (SDi) \text{ ke atas} \\ &= 17,5 + 1,5 (3,5) \\ &= 17,5 + 5,25 \\ &= 22,75 \text{ ke atas}\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Kategori cukup} &= Mi \text{ sampai dengan } Mi + 1,5 (3,5) \\ &= 17,5 \text{ sampai dengan } 17,5 + 1,5 (3,5) \\ &= 17,5 \text{ sampai dengan } 22,75\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Kategori kurang} &= Mi - 1,5 (SDi) \text{ sampai dengan } Mi \\ &= 17,5 - 1,5 (3,5) \text{ sampai dengan } 17,5 \\ &= 17,5 - 5,25 \text{ sampai dengan } 17,5\end{aligned}$$

	= 12,25 sampai dengan 17,5
Kategori rendah	= $M_i - 1,5$ (SDi) ke bawah
	= $17,5 - 1,5$ (3,5) ke bawah
	= $17,5 - 5,25$
	= 12,25 ke bawah

B. Perhitungan Kategori Pelaksanaan SDM

Kategori tinggi	= $M_i + 1,5$ (SDi) ke atas
	= $17,5 + 1,5$ (3,5)
	= $17,5 + 5,25$
	= 22,75 ke atas
Kategori cukup	= M_i sampai dengan $M_i + 1,5$ (3,5)
	= 17,5 sampai dengan $17,5 + 1,5$ (3,5)
	= 17,5 sampai dengan 22,75
Kategori kurang	= $M_i - 1,5$ (SDi) sampai dengan M_i
	= $17,5 - 1,5$ (3,5) sampai dengan 17,5
	= $17,5 - 5,25$ sampai dengan 17,5
	= 12,25 sampai dengan 17,5
Kategori rendah	= $M_i - 1,5$ (SDi) ke bawah
	= $17,5 - 1,5$ (3,5) ke bawah
	= $17,5 - 5,25$
	= 12,25 ke bawah

**DATA TABULASI SILANG SDM
PELAKSANAAN MANAJEMEN MAKAN SIANG SEKOLAH DASAR ISLAM
TERPADU INSAN KAMIL KARANGANYAR**

Responden	Nilai	Kategori
1	22	Cukup
2	25	Tinggi
3	21	Cukup
4	23	Cukup
5	26	Tinggi
6	21	Cukup
7	20	Cukup
8	21	Cukup
9	23	Cukup
10	19	Cukup
11	24	Tinggi
12	18	Cukup
13	18	Cukup
14	23	Cukup
15	19	Cukup
16	17	Rendah
17	19	Cukup
18	17	Rendah
19	17	Rendah
20	23	Cukup
21	26	Tinggi
22	17	Rendah
23	20	Rendah
24	21	Rendah
25	25	Tinggi
26	23	Cukup
27	19	Cukup
28	19	Cukup
29	23	Cukup
30	7	Kurang
31	19	Cukup
32	25	Tinggi
33	23	Cukup
34	21	Cukup
35	19	Cukup
36	18	Cukup
37	22	Cukup
38	21	Cukup

39	11	Kurang
40	17	Rendah
41	19	Cukup
42	16	Rendah
43	17	Rendah
44	21	Cukup
45	24	Tinggi
46	22	Cukup
47	22	Cukup
48	19	Cukup
49	17	Rendah
50	18	Cukup
51	22	Cukup
52	26	Tinggi
53	24	Tinggi
54	20	Cukup
55	26	Tinggi
56	25	Tinggi
57	22	Cukup
58	24	Tinggi
59	20	Cukup
60	23	Cukup
61	24	Tinggi
62	21	Cukup
63	28	Tinggi
64	19	Cukup
65	22	Cukup
66	23	Cukup
67	19	Cukup
68	26	Tinggi
69	26	Tinggi
70	25	Tinggi
71	23	Cukup
72	22	Cukup
73	17	Rendah
74	24	Tinggi
75	24	Tinggi

**DATA TABULASI SILANG MENU
PELAKSANAAN MANAJEMEN MAKAN SIANG SEKOLAH DASAR ISLAM
TERPADU INSAN KAMIL KARANGANYAR**

Responden	Nilai	Kategori
1	22	Cukup
2	26	Tinggi
3	23	Cukup
4	25	Tinggi
5	26	Tinggi
6	22	Cukup
7	21	Cukup
8	23	Cukup
9	21	Cukup
10	21	Cukup
11	24	Tinggi
12	20	Cukup
13	18	Cukup
14	25	Tinggi
15	20	Cukup
16	18	Cukup
17	23	Cukup
18	16	Rendah
19	19	Cukup
20	18	Cukup
21	26	Tinggi
22	17	Rendah
23	19	Cukup
24	23	Cukup
25	23	Cukup
26	23	Cukup
27	18	Cukup
28	21	Cukup
29	20	Cukup
30	7	Rendah
31	22	Cukup
32	23	Cukup
33	23	Cukup
34	23	Cukup
35	17	Rendah
36	24	Tinggi
37	20	Cukup
38	19	Cukup

39	20	Cukup
40	19	Cukup
41	24	Tinggi
42	21	Cukup
43	20	Cukup
44	21	Cukup
45	21	Cukup
46	24	Tinggi
47	21	Cukup
48	22	Cukup
49	17	Rendah
50	19	Cukup
51	24	Tinggi
52	25	Tinggi
53	22	Cukup
54	19	Cukup
55	25	Tinggi
56	22	Cukup
57	25	Tinggi
58	22	Cukup
59	21	Cukup
60	22	Cukup
61	24	Tinggi
62	21	Cukup
63	24	Tinggi
64	21	Cukup
65	19	Cukup
66	21	Cukup
67	24	Tinggi
68	25	Tinggi
69	23	Cukup
70	17	Rendah
71	25	Tinggi
72	24	Tinggi
73	19	Cukup
74	23	Cukup
75	22	Cukup

KUESIONER
MANAJEMEN MAKAN SIANG SISWA SEKOLAH DASAR ISLAM TERPADU
INSAN KAMIL KARANGANYAR

Petunjuk:

Adik-adik, guna memperoleh data pendukung dari penelitian Manajemen Makan Siang Siswa Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil, dimohon kesediaan adik-adik untuk mengisi kuesioner ini. Kuesioner ini murni untuk keperluan studi dan tidak berpengaruh terhadap nilai adik-adik. Oleh karena itu, diharapkan adik-adik mengisi dengan sebenar-benarnya tanpa ada tekanan dan arahan.

Adik-adik cukup memberi tanda centang (V) pada alternatif jawaban yang tersedia, dengan ketentuan sebagai berikut:

SS = Sangat Sesuai

S = Sesuai

KS = Kurang Sesuai

TS = Tidak Sesuai

Atas bantuan dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.

Nama :

Kelas :

No.	Pernyataan	SS	S	KS	TS
1.	Saya menyukai lauk pauk yang disediakan pihak katering				
2.	Saya menyukai sayur yang disediakan pihak katering				
3.	Saya selalu menghabiskan makan siang yang disediakan pihak katering				
4.	Saya selalu merasa kenyang dengan porsi yang diberikan pihak katering				
5.	Pihak katering menyajikan makanan secara menarik				
6.	Petugas katering membantu dengan baik saat melaksanakan makan siang				
7.	Pihak katering menyajikan makanan dengan bersih				

8.	Pihak katering memperhatikan ketertiban dan keselamatan saya dalam mengambil makanan				
9.	Pihak katering melayani pengambilan makan siang dengan ramah				
10.	Saya bosan dengan menu yang disajikan oleh pihak katering				
11.	Pihak katering memperhatikan keselamatan siswa dalam mengambil makanan				
12.	Pihak katering menjaga kebersihan dapur saat pembagian makan siang				
13.	Pihak katering melayani siswa dengan ramah saat pembagian makan siang				
14.	Saya selalu mengambil sambal yang disediakan petugas katering				

PEDOMAN WAWANCARA
MANAJEMEN MAKAN SIANG SISWA SEKOLAH DASAR ISLAM TERPADU
INSAN KAMIL KARANGANYAR

Indikator	Sub Indikator	Pertanyaan
<i>Planning</i>	Menu	1. Apakah perencanaan menu sudah sesuai dengan menu makan siang anak sekolah dasar ? 2. Apakah perencanaan setiap tahun mengalami perubahan ?
	SDM	3. Siapa saja yang meremuskan menu ? 4. Bagaimana proses perencanaan SDM mulai dari penerimaan, pengembangan, kompensasi hingga pemberhentian SDM yang selama ini berlangsung ?
	Keuangan	5. Apakah selalu menggunakan laporan keuangan tahun lalu sebagai tolak ukur dalam membuat perencanaan keuangan ?
<i>Organizing</i>	Menu	6. Bagaimana susunan menu makan siang siswa SDIT Insan Kamil ? 7. Bagaimana pergantian siklus menu dalam kurun waktu satu bulan ?
	SDM	8. Bagaimana struktur organisasi katering di SDIT Insan Kamil ?
	Keuangan	9. Dari mana anggaran dana yang diperoleh untuk pelaksanaan

		<p>makan siang siswa ?</p> <p>10. Bagaimana bentuk buku anggaran dan laporan keuangan ?</p> <p>11. Bagaimana cara mengorganisasi pembagian dana produksi agar dapat digunakan berkesinambungan ?</p>
<i>Actuating</i>	Menu	<p>12. Apakah menu makan siang sesuai dengan perencanaan menu ?</p> <p>13. Apakah ada bahan yang diganti dalam pelaksanaannya ?</p>
	SDM	<p>14. Berapa jumlah pegawai catering yang terlibat dalam pelaksanaan makan siang siswa ?</p> <p>15. Apakah SDM yang ada sudah bekerja sesuai dengan <i>job description</i> masing-masing ?</p>
	Keuangan	<p>16. Bagaimana proses pengelolaan uang dalam pelaksanaan makan siang ?</p> <p>17. Apakah pemasukan uang mencukupi kebutuhan pelaksanaan makan siang ?</p>
<i>Controlling</i>		<p>18. Kapan proses pengawasan dilakukan ?</p> <p>19. Hal-hal apa saja yang dilakukan saat pengawasan ?</p>
	Menu	<p>20. Apakah setiap pengawasan selalu dijadikan untuk acuan</p>

		<p>perencanaan menu selanjutnya ?</p> <p>21. Dalam pengawasan menu, apa saja yang akan diawasi ?</p> <p>22. Siapa saja yang melakukan pengawasan menu ?</p>
	SDM	<p>23. Siapa saja yang melakukan pengawasan makan siang siswa ?</p> <p>24. Apakah para guru dilibatkan dalam pengawasan makan siang siswa ?</p> <p>25. Apa hasil yang diharapkan melalui pengawasan ?</p>
	Keuangan	<p>26. Bagaimana bentuk pengawasann keuangan ? Kepada siapa laporan keuangan akan dipertanggung jawabkan ?</p> <p>27. Bagaimana evaluasi atau tindak lanjut jika hasil belanja pengeluaran lebih besar ?</p>